

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

五色なます
金時人参 大根
金柑 昆布 千社唐
数の子粕漬け
黒豆 松葉

前菜

柚子釜
蟹でんぶ和え
牛蒡 百合根 菜の花 占地茸
鮫肝琥珀寄せ 千口子真丈
松笠慈姑 ゆずり葉 大王松

御椀

鱈白子摺流し
鱈身 豆腐
鶯菜 柚子

御造り

鰯 鱈子付
甘海老

中皿

金沢おでん
源助大根 風呂吹き
鰯 つみれ 落 蟹 ふかし
柚子味噌 針 柚子

焼物

鱈山椒焼
穂の芽 薄衣 千枚漬

煮物

治部煮
合鴨 能登てまり
簾麩 小松菜

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚雑炊

水菓子

パイヤゼリー
苺

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

香箱蟹
金時草湯葉巻
千鳥酢 防風

前菜

唐墨 蕪
千口子真丈
鮫肝琥珀寄せ
能登なまこ このわた
大王松 ゆずり葉

御椀

鰯粕汁
日の出大根 人参
焼葱 芹 一味唐辛子

御造り

河豚うす造り
鰯 鱈子付

中皿

鯛姿盛り
鯛 筍 木の芽焼
五色なます
金時人参 大根
金柑 昆布 千社唐

揚げ物

能登てまりフライ
夕ラの芽 酢橘 能登塩

煮物

治部煮
能登牛 小玉葱
小松菜 蓬麩 山葵

御食事

手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚雑炊

水菓子

三宝柑ゼリー
苺

甘味

能登大納言ぜんざい

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

香箱蟹 金時草湯葉巻
千鳥酢 防風

前菜

柚子釜
能登なまこ このわた
数の子粕漬け
千口子火取り
唐墨 蕪 鮫肝琥珀寄せ
大王松 ゆずり葉

御椀

のど黒炙り
豆腐 鏡大根
柚子 鶯菜

御造り

河豚うす造り
鰯 甘海老
紅白縹り 芽甘草

中皿

能登牛炭火焼
能登てまり風味焼
能登塩 山椒醤油
鰯塩焼 牛蒡金平
染おろし 酢橘

焼き物

煮物

図合蟹 蕪蒸し
穂の芽 生姜 銀庵

御食事

手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚茶漬

水菓子

三宝柑ゼリー
苺

甘味

能登大納言ぜんざい

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席 「加賀」 一二、〇〇〇円

先付

菜花昆布締め
菜種和え 巻海老
霰独活

前菜

柚子釜盛り
占地 千社唐 牛蒡
百合根 蟹でんぶ和え
松笠慈姑揚げ
鱈真子昆布巻き
鮫肝琥珀寄せ
数の子粕漬け

御椀

白子播り流し
鱈身 豆腐 鶯菜 柚子

御造り

旬の造り盛り

焼物

鱈木の芽焼き

煮物

治部煮 合鴨
石川芋 舞茸 小松菜
簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は
河豚雑炊

水菓子

パイアゼリー
能登大納言ぜんざい

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

先付

香箱蟹
千枚蕪 防風 千鳥酢

前菜

唐墨 蕪
千口子真丈
鮫肝琥珀寄せ
能登生子このわた掛け
大王松 ゆずり葉

御椀

鰯粕汁 焼き葱
日の出大根人参
芹 一味

御造り

白身薄造り
他二種

中皿

和牛ヒレ肉ステーキ 能登塩
香り野菜 露味噌

箸休め

金時草お浸し
糸がき

御食事

百万石米土鍋御飯
江戸三度三種
味噌汁

水菓子

三宝柑ゼリー
苺

甘味

能登大納言ぜんざい

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。