

会席 「立山」 一七、六〇〇円税込

先付

螢鳥賊  
うるい わらび  
木の芽酢ジュレ 生姜

前菜

細魚手毬寿司  
穴子八幡巻  
鯛真子煮凍り  
巻海老 天豆 白和え  
田芹胡麻酢和え  
もづく酢 針生姜

御椀

清汁仕立て  
筍真丈 こしあぶら 木の芽

御造り

車鯛昆布メ  
甘海老 墨鳥賊

中皿

かき揚  
桜海老 筍 新若布  
薄衣揚げ  
こごみ たららの芽  
能登揚げ 浜塩 酢橘

焼物

湯鯛 金時草 二杯酢  
大根卸 生姜

煮物

治部煮  
合鴨 蓬麩 舞茸  
小松菜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 筍御飯

水菓子

フルーツみつ豆  
苺 キウイ ブルーベリー  
タロッコオレンジ 桜花  
桜求肥 赤豌豆 和三盆蜜

会席 「白山 春づくし」 二四、二〇〇円税込

先付

たららの芽 独活 こごみ  
新若布 木の芽酢ジュレ

前菜

青竹盛り  
鯛真子煮凍り  
細魚手毬寿司  
穴子八幡巻  
巻海老 天豆 白和え 山葵葉  
大梅貝 このわた

御椀

蛤吸い  
蛤酒蒸し  
うるい 蕨 黄人参 木の芽

御造り

鰹叩き 新玉葱 大葉 茗荷  
ポン酢 紅葉卸し  
墨鳥賊 甘海老

中皿

稚鮎 活鮎 唐揚げ  
筍 こしあぶら 薄衣揚げ  
能登揚げ 浜塩

焼き物

鯛木の芽焼き  
千菜 恵比寿 花卉独活人参

煮物

筍昆布煮  
落 木の芽

御食事

手打ち蕎麦 汐露  
又は 筍御飯

水菓子

フルーツポンチ  
苺 キウイ ブルーベリー  
タロッコオレンジ ミント

甘味

夜桜

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円税込

先付

鮑蒸し煮  
落独活 たららの芽 寄せ酢 生姜

前菜

青竹盛り  
細魚手毬寿司 恵比寿  
巻海老 筍 蕨 白酢掛け  
鳥賊このわた  
稚鮎唐揚げ 天豆

御椀

おこぜ丸仕立て 木の芽  
針独活 こしあぶら

御造り

鰹叩き 新玉葱 大葉 茗荷  
ポン酢 紅葉卸  
鯛昆布メ 活大梅貝

中皿

薄衣揚げ  
筍 こごみ  
能登干口子 能登塩

焼物

甘鯛若狭焼  
一口潮汁 芽葱  
独活きんぴら 千菜

煮物

和牛花山椒煮  
新玉葱 新馬鈴薯 うるい

御食事

土鍋炊き筍御飯  
又は  
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

ゼリー寄せ  
日向夏  
タロッコオレンジ

甘味

夜桜

会席 「加賀」 一三、二〇〇円税込

先付 このしろ 卯の花和え

春子椎茸 菜花

前菜 細魚手毬寿司

穴子八幡

鯛の子煮凍り

田芹胡麻酢和え

もずく酢 針生姜

恵比寿

御椀 清汁仕立て

玉子豆腐 巻海老葛叩き

筍 軸菜 木の芽

御造り 旬の造り盛り

焼物 相並木の芽焼

煮物

治部煮 合鴨 新馬鈴薯 蓬麩

小松菜 簾麩 舞茸 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

しらす御飯 味噌汁 香の物

水菓子 フルーツみつ豆

甘味 夜桜

「ステーキ会席」 二七、五〇〇円税込

先付 たらの芽 新若布 独活

ごごみ 木の芽酢ジュレ

前菜 青竹盛り

鯛真子煮凍り

穴子八幡

細魚手毬寿司

巻海老 天豆白和え 山葵葉

大梅貝 このわた

御椀

蛤吸い 蛤酒蒸し

うるい 蕨 黄人參 木の芽

御造り 鰹叩き 新玉葱 大葉 茗荷

ポン酢 紅葉卸し

甘海老 墨烏賊

中皿 和牛ヒレ肉ステーキ

能登塩 香り野菜 落味噌

箸休め 金時草お浸し

糸がき

御食事 百万穀米土鍋御飯

江戸三度三種

味噌汁

水菓子 柑橘寄せ

甘味 夜桜

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。  
表示価格は税込表示です。別途奉仕料を頂戴しております。