

会席 「立山」 一七、六〇〇円 (税込・奉仕料別)

会席 「白山」 二四、二〇〇円 (税込・奉仕料別)

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円 (税込・奉仕料別)

先付

鱧照り焼き
加賀太胡瓜 茗荷酢取り

先付

蓮の葉盛り
鱧落とし 蓮芋 花穂 梅肉醤油

先付

蓮の葉 青竹
毛蟹 蟹身片葉寄せ
金時草 生姜 千鳥酢

前菜

ほおずき
巻鮎 酢橘おろし
新じゆん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
どじよう蒲焼
蛸煮凍り
片葉胡麻和え

前菜

ほおずき
巻鮎 酢橘みぞれ
鮎揚げ煮
干口子火取 蛸煮凍り
新じゆん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
片葉胡麻和え

御椀

鱧葛打ち 枝豆豆腐
梅肉 青柚子

御椀

とうもろこしすり流し
巻海老 隠元
玉子豆腐 摺り柚子

御椀

丸吸い 丸豆腐
針独活 芽葱 忍生姜

中皿

鮎 唐揚げ
伏見唐辛子 蓮根
山独活
能登干口子

御造り

白身昆布メ
鮎焼き霜
あおり烏賊 山葵

御造り

白身昆布メ あおり烏賊
鮎焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢

小吸物

加賀太胡瓜 風呂吹き
忍生姜 叩き胡椒

中皿

青朴葉焼
和牛ローストビーフ
アスパラガス
新馬鈴薯 山椒醤油

中皿

和牛ローストビーフ
アスパラガス 新馬鈴薯
舞茸 山椒醤油

焼き物

鮎ステーキ
アスパラガス 檸檬
治部煮
和牛 小松菜
小玉葱 簾麩 山葵

焼物

活鮎塩焼
谷中生姜 蓼酢

焼物

富山県庄川より
活鮎塩焼 蓼酢
活鮎唐揚 蓼餡
谷中生姜

煮物

土鍋炊き 鮎御飯
お味噌汁 香の物
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露

煮物

治部煮
合鴨 翡翠茄子 小松菜
舞茸 簾麩 山葵

煮物

加賀太胡瓜
毛蟹脚 身湯葉寄せ
金時草 生姜 酢庵

御食事

パッションフルーツゼリー

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子

熊走

水菓子

金沢あんみつ 白蜜
ゴールドキウイ

水菓子

氷室西瓜

甘味

熊走

甘味

熊走

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。

会席 「加賀」 一三、二〇〇円 (税込・奉仕料別)

「ステーキ会席」 二七、五〇〇円 (税込・奉仕料別)

先付

飛魚昆布メ
フルーツトマト オクラ
塩ポン酢ジュレ

先付

蓮の葉盛り
鱧落とし 蓮芋
花穂 梅肉醤油

前菜

ほうずき盛り
巻鰯酢橘卸し
順菜 叩き芋 吸酢
泥鰯蒲焼き
片葉胡麻和え
蛸煮凝り

前菜

ほうずき盛り
巻鰯酢橘卸し
順菜 オクラ 吸酢
泥鰯蒲焼き
蛸煮凝り
片葉胡麻和え

御椀

海苔汁
玉子豆腐 巻海老
小メロン 柚子

御椀

もろこしすり流し
玉子豆腐 巻海老
隠元 柚子

御造り

鰹叩き
車鰯昆布メ
甘海老又は大梅貝

御造り

鮪焼霜 新玉葱 大葉 茗荷
二杯酢
白身魚昆布メ あおり烏賊

焼物

銀鱈西京焼き
山桃 スナップエンドウ

中皿

和牛ヒレ肉ステーキ
焼野菜 クレソン 能登塩
香味野菜 山椒味噌

煮物

治部煮
合鴨 翡翠茄子 舞茸
蓮芋 簾麩 山葵

箸休め

金時草酢の物
生姜

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
新丸十御飯

御食事

ひやくまん穀米土鍋御飯
江戸三度三種
味噌汁

水菓子

レモンゼリー
金沢あんみつ

水菓子

氷室西瓜

甘味

熊走

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。