

会席 「立山」 一七、六〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

胡麻豆腐 巻海老
山葵 美味出汁 振り柚子

前菜

かぼす釜
松茸 菊菜 黄菊 お浸し
子持ち鮎昆布巻き煮
サーモン蓮根寿司
茄子田楽焼
えびす 新銀杏 松葉

御椀

加賀蓮根すり流し
鱧 錦秋豆腐
隠元 柚子

御造り

車鯛昆布メ
甘海老
烏賊

焼物

口細鰯唐揚げ
万願寺唐辛子 煎り出汁
浅葱 紅葉おろし

煮物

治部煮
合鴨 舞茸 小松菜
石川芋 栗麩 山葵

酢物

蟹身 金時草 千鳥酢
生姜 つる紫の花

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
鮭茶漬け

水菓子

金沢あんみつ
無花果 マスカット

会席 「秋づくし」 二四、二〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 生姜
蟹身 金時草 蔓紫の花

前菜

かぼす釜 白和え
巻海老 簾麩 壬生菜
子持ち鮎昆布巻き煮
烏賊菊寿司
えびす 河豚粕漬け

御椀

松茸土瓶蒸し
鱧
結び三つ葉 酢橘

御造り

白身うす造り
甘海老 活大梅貝
加賀蓮根三味
鮎 干口子蓮根
蓮玉 蓮煎餅
新銀杏 松葉 能登塩 酢橘

中皿

鯛唐蒸し
白無花果 胡麻味噌
占地 黄菊 菊菜 おひたし

焼物

治部煮
和牛 蓮芋
小玉葱 栗麩 山葵

煮物

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
鮭茶漬け

御食事

葡萄ゼリー寄せ
五郎島金時芋 蒸し羊羹

水菓子

甘味

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

かぼす釜
松茸 菊菜 黄菊 お浸し
烏賊菊花寿司
毛蟹琥珀寄せ

前菜

加賀蓮根三味
鮎 干口子蓮根
蓮玉 蓮煎餅
新銀杏 松葉 酢橘前

御椀

鱧 葛打ち
松茸 つる菜 柚子

御造り

一品目 おこぜ薄造り
二品目 活大梅貝
甘海老 黄菊寄せ

中皿

鮎風味焼き
加賀蓮根風味焼き
揚げ蓮玉
新銀杏 松葉 酢橘

焼物

のど黒塩焼
蓮芋梅肉和え
染おろし 矢生姜

煮物

治部煮
和牛 小松菜
小玉葱 簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き松茸御飯
香の物 味噌汁

水菓子

ルビーロマンゼリー
五郎島金時芋 蒸し羊羹

会席 「加賀」 一三、二〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 金時草 火取り万寿貝

酢取り茗荷 生姜

土佐酢

前菜 かぼす釜

松茸 菊菜 黄菊お浸し

サーモン蓮根寿司

茄子田楽

恵比寿

新銀杏松葉

御椀 菊花すり流し

帆立真丈 軸菜 柚子

御造り 旬のお造り盛り

焼物 太刀魚塩焼き

染卸し 酢橘

煮物 治部煮

合鴨 石川芋 舞茸

栗麩 青み 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

きのこ御飯

水菓子 金沢あんみつ

無花果 マスカット

「ステーキ会席」 二七、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 毛蟹琥珀寄せ 胡瓜

蔓紫の花 生姜

前菜

かぼす釜 白和え

巻海老 簾麩 壬生菜

子持ち鮎昆布巻き

烏賊菊花寿司

恵比寿 河豚粕漬け

御椀

松茸土瓶蒸し

鱧 三つ葉 酢橘

御造り

白身薄造り

甘海老 大梅貝

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 牛蒡ソース

箸休め

金時草お浸し

糸がき

御食事

味噌汁

水菓子

甘味

土鍋きのこ御飯

ルビローマンゼリー

五郎島金時羊羹

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。

令和三年長月吉日 青山浅田