

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

巻海老
とうもろこし豆腐
つる紫 振り柚子
美味出汁

前菜

青竹
鬼灯 いなだ
酢橘おろし
小鯛笹寿司
どじょう蒲焼
えびす 赤皮南瓜羹

御椀

沢煮椀 鱧葛打ち
かもし牛蒡 人参
葱 絹さや 叩き胡椒

御造り

白身魚昆布メ
鮪 烏賊 又は大梅貝

中皿

鮎唐揚げ
万願寺唐辛子 赤皮南瓜
蓼塩 レモン

焼物

和牛ローストビーフ
馬鈴薯 舞茸 オクラ
山椒醤油

煮物

鰻蒸し
新銀杏 染庵 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺

水菓子

奥能登西瓜と
シャインマスカットの
ゼリー寄せ ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

鱧落とし 加賀太胡瓜
花穂 梅たれ

前菜

青竹筒
鬼灯
いなだ 酢橘おろし
雲丹オクラ寄せ
どじょう蒲焼
火取干口子 赤皮南瓜羹
とうもろこし真丈

御椀

おこぜ (又鮪) 丸仕立て
枝豆豆腐
芽葱 露生姜

御造り

白身魚昆布メ
烏賊素麺 大梅貝

中皿

和牛ローストビーフ
万願寺唐辛子 赤皮南瓜
胡麻グレ

焼物

富山県庄川より
活鮎 塩焼 唐揚
金時草酢の物 生姜

煮物

鮎蒸し煮
加賀太胡瓜つる豆
へた紫茄子 蓮根 生姜庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺 又 鮭御飯

水菓子

奥能登西瓜 氷室寄せ
シャインマスカット

甘味

能登大納言水羊羹

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

蓮の葉
鮎蒸し煮 赤ずいき
つる紫 胡麻酢

前菜

鰻蒲焼き
加賀太胡瓜
茗荷酢取り 生姜酢

御椀

鱧 梅肉
枝豆豆腐 柚子

御造り

鮪 又は おこぜ 薄造り
白身魚昆布メ 大梅貝

中皿

和牛ヒレ炭火焼き
馬鈴薯 オクラ
熊走実 山椒醤油

揚げ物

鮎 唐揚げ
干口子 白板昆布
新銀杏 万願寺唐辛子

煮物

夏の加賀野菜炊合せ
又は合鴨治部煮
加賀手打ち蕎麦 汐露
又 茄子素麺
又 鮭御飯

水菓子

葡萄ゼリー
シャインマスカット
長野パール
キングデラウエア

甘味

能登大納言水羊羹

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。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

前菜

鬼灯入り
ふぐ粕漬
恵比寿
玉蜀黍真丈
隠元白和え
どじょう蒲焼
小鯛笹寿司

先付

鱧落とし
加賀太胡瓜 花穂
梅肉醤油

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

御椀

蓮根すり流し
鱸唐揚げ つる菜
順才 振り柚子

御造り

鳥賊ソーメン
白身昆布メ
大梅貝

御造り

旬の造り盛り

中皿

和牛ヒレ肉ステーキ
能登揚げ塩
香り野菜

中皿

青朴葉焼
茄子 蓮根
万願寺唐辛子
金時草 パプリカ
味噌たれ

煮物

夏に加賀野菜
赤皮南瓜 茄子
蓮根 つる豆 金時草

焼物

えぼ鯛西京焼き
谷中生姜 赤芋茎

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺

煮物

治部煮 合鴨
簾麩 舞茸
蓬麩 小松菜 山葵

又は
鮭御飯

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は
鮭御飯 香の物 味噌汁

水菓子

氷室西瓜
シャインマスカット

甘味

能登大納言水羊羹

水菓子

奥能登西瓜と
シャインマスカットのゼリー寄せ

令和二年葉月吉日 青山浅田