

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 図合蟹 金時草湯葉巻
蟹酢 防風

前菜 かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根

銀杏 隠元
鱒真子 昆布巻煮
蕪寿司 玉子松風
河豚煮凍り

御 椀 蕪汁
矢柄 揚里芋
芽蕪 柚子

御 造り 鰯
白身
甘海老

中 皿 源助大根風呂吹き
万寿貝山椒煮
金時人参 牛蒡
松笠くわい揚
染庵 柚子おろし

焼 物 鰯照焼
紅白なます

煮 物 治部煮 合鴨 蕪
小松菜 舞茸 簾麩 山葵

御 食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 蜜りんご かぼすゼリー
大納言のぜんざい
五郎島金時白玉

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 かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根
銀杏 隠元

海老 針魚 胡瓜 手綱寿司
火取り干口子
鱒真子 昆布巻煮
松笠くわい揚 恵比寿

御 椀 のど黒又は金目一汐焼き 豆腐
芽蕪 松葉柚子

御 造り 白身薄造り
鰯 甘海老 花穂

中 皿 源助大根風呂吹き
図合蟹 玉地蒸し
結び三つ葉 生姜庵

焼 物 鰯塩焼き 染おろし
金沢春菊白和え
牛蒡 松葉金平

煮 物 治部煮
合鴨 小松菜
蕪 簾麩 舞茸 山葵

御 食事 手打ち蕎麦 汐露
又は

河豚雑炊(河豚茶漬)

水菓子 蜜りんご かぼすゼリー
秋王
栗と無花果の蒸し羊羹

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
能登生子 このわた
自家製からすみ 細根大根
火取り干口子
松笠くわい揚 恵比寿

御 椀 蛤吸い
蛤 金時人参 大根
豆腐 柚子

御 造り 鰯 甘海老
河豚うす造り

中 皿 図合蟹 蕪蒸し
百合根 銀杏 生姜庵
三つ葉 生姜

焼 物 のど黒塩焼き
染おろし 酢橘
金沢春菊白和え

煮 物 治部煮
和牛 海老芋
小松菜 簾麩 山葵

御 食事 手打ち蕎麦 汐露 又は
河豚雑炊(河豚茶漬)

水菓子 秋王
ラフランス コンポート
かぼすゼリー

甘味 栗と無花果の蒸し羊羹

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、〇〇〇円

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

先付け

鶏笹身 法蓮草
磯辺和え 山葵

先付

香箱蟹
金時草湯葉巻
防風 千鳥酢

前菜

かぼす釜盛り
金時人参 銀杏 百合根
でんぶ和え
蕪寿司
鱈真子昆布巻き
河豚煮凝り
玉子松風

御椀

蛤吸い
金時人参 大根
豆腐 柚子
白身薄造り
他二種

御椀

清汁仕立
鯛葛叩き 豆腐
つる菜 柚子

中皿

和牛ヒレ肉ステーキ
能登塩
香り野菜 牛蒡ソース

御造り

旬の造り盛り
鱈難波焼き
紅白なます

煮物

源助大根風呂吹き
赤味噌 柚子

煮物

治部煮 合鴨
蕪 舞茸 小松菜
簾麩 山葵

御食事

ひやくまんごく米 土鍋御飯
江戸三度三種
味噌汁

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は
江戸三度御飯
味噌汁 香の物

甘味

蜜林檎 秋王
栗と無花果の蒸し羊羹

水菓子

洋梨のコンポート
浮島

令和二年霜月吉日 青山浅田

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。