

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 螢鳥賊 生姜酢ジュレ

うるい わらび 山独活
紅白撚り 木の芽

前菜 小鯛小袖寿司 桜葉

能登もずく酢 針生姜
木の芽和え

筍鳥賊
鯛真子含め煮

恵比寿

御椀 車海老奉書巻

大根 三つ葉
筍 木の芽

御造り 車鯛昆布メ

甘海老
活大梅貝

中皿 白魚 天豆 かき揚げ

たらの芽 能登揚げ浜塩

焼物 ます粕寿漬焼

豆腐柚子味噌焼 せん菜

煮物 合鴨コース煮

新じゃが芋
小松菜 蓬麩 和辛子

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 桜あんみつ

能登大納言餡
和三盆蜜

あまおう

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 蛤酒蒸し 生姜酢ジュレ

うるい わらび 山独活
紅白撚り 木の芽

前菜 巻海老 芽キャベツ

粕寿和え
鯛真子煮凍り

小鯛小袖寿司 桜葉
生口子 白魚酒蒸し 加減酢

螢鳥賊時雨煮 菜の花

御椀 相並 豌豆豆腐

鍵わらび 木の芽

御造り 河豚薄造り

さより 活大梅貝
甘海老

大皿 鯛唐蒸し 筍木の芽焼

こごみ 花卉独活人参
干口子火取り

揚げ物 うす衣揚

白魚 天豆 たらの芽

煮物 和牛治部煮

小玉葱 簾麩
小松菜 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露

水菓子 あまおうババロア ミント

甘味 能登大納言おしるこ

桜道明寺

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 図合蟹 菜の花

蟹身山菜寄せ
落 独活 蕨 黄身酢

前菜 春野菜のお浸し

生口子 白魚酒蒸し
加減酢

鯛唐揚 干口子
うす衣揚

天豆 たらの芽

御椀 海老しんじょう

こごみ 木の芽

御造り 河豚うす造り

鯛 甘海老
和牛昆布風味焼

中皿 新じゃが芋揚 クレソン

能登椎茸 胡麻たれ
のど黒塩焼

焼物 せん菜 ふきのとう揚

煮物 筍昆布煮 鯛真子

落 結び昆布 木の芽

御食事 河豚茶漬け

手打ち蕎麦 汐露
日向夏ゼリー寄せ

水菓子 能登大納言おしるこ

甘味 桜道明寺

令和二年弥生吉日 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。

会席 「加賀」 一二、〇〇〇円

前菜

茗荷棒寿司
鯛真子含め煮
能登もずく酢 針生姜
ふびす
蛭烏賊時雨煮

御椀

清まし仕立て
きんこ真丈 筍
鍵蕨 木の芽

御造り

旬の造り盛り
鱒道明寺蒸し
桜の葉 桜の花 銀庵

中皿

煮物

焼物

煮物

治部煮 合鴨
簾麩 舞茸
蓬麩 小松菜 山葵
加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は
筍御飯

水菓子

加賀棒茶ゼリー
桜みつ 能登大納言

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

先付

蛤酒蒸し
うるい 山独活 蕨
紅白撚り 木の芽
生姜酢ジュレ

御椀

清まし仕立て
相並 豌豆豆腐
鍵蕨 梅肉

御造り

河豚薄造り
細魚 大梅貝 甘海老

中皿

和牛ヒレ肉ステーキ
能登揚げ塩
香野菜
茗荷・胡瓜・トマト

煮物

野菜煮
筍・舞茸
新じゃが芋 こんごみ

御食事

水菓子

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
あまおうババロア ミント
いちご

甘味

能登大納言おしるこ
桜道明寺

令和二年弥生吉日 青山浅田