

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

飯蛸筍うるい
梅みぞれ
菜の花 酢ゼリー

前菜

図合蟹春菜寄せ
白魚酒蒸し 生口子
叩き芋 加減酢木の芽
細魚手綱寿司
天豆黄身押し
芹白和え

御椀

丸仕立て
甘鯛焼き目 上用豆腐
こごみ 露生姜木の芽

御造り

白身魚昆布メ
墨烏賊 甘海老

中皿

蛤天ぷら
筍 姫皮 叩き木の芽
露の臺 たららの芽
能登揚げ 浜塩 檸檬

焼物

さわら 柚庵焼
花山葵 酢浸し

煮物

治部煮
合鴨 加賀蓮根
小松菜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
ふく雑炊

水菓子

あられ 柚子
こぼれ 梅羹

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

図合蟹 千鳥酢 防風
蕨 露 独活 筏寄せ 生姜

前菜

白魚酒蒸し 生口子
叩き芋 加減酢木の芽
飯蛸 菜の花 昆布メ
鮎唐揚げ
細魚手綱寿司
天豆黄身押し

御椀

ふくこく
白子焼き目 上用豆腐
芽蕪 柚子

御造り

ふくうす造り
白身魚昆布メ 甘海老

中皿

能登牛ステーキ
筍木の芽焼
醤油 西洋山葵

揚げ物

甘鯛唐揚げ
露の臺 たららの芽
能登揚げ 浜塩 レモン

煮物

治部煮
合鴨 加賀蓮根
小松菜 簾麩 山葵

御食事

手打ち蕎麦 汐露
又は ふく雑炊

水菓子

橙寄せ
能登大納言ぜんざい
柚子白玉

甘味

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

図合蟹 千鳥酢 防風
蕨 露 独活 筏寄せ 生姜

前菜

白魚酒蒸し 生口子
叩き芋 加減酢木の芽
蒸し鮑 菜の花 昆布メ
筍 百合根 木の芽 和え
天豆黄身押し
干口子 火取り

御椀

蛤吸い
鏡大根 地蛤 蓬豆腐
短冊京人參 芽蕪 木の芽

御造り

ふくうす造り
鯛 墨烏賊

中皿

ふく白子玉地蒸し 生姜餡
ふく唐揚げ
たららの芽 酢橋

焼き物

能登牛ステーキ
筍木の芽焼
能登揚げ 浜塩 西洋山葵

煮物

源助大根風 呂吹き
きんこ 甘海老 真丈
金沢春菊 針柚子

御食事

ふく茶漬け
又は 手打ち蕎麦 汐露

水菓子

いちご寄せ
椿餅

甘味

令和二年如月吉日 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。

会席 「加賀」 一二、〇〇〇円

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

前菜

天豆黄身押し
茗荷棒寿司
河豚煮凍り
飯蛸柔らか煮
芹白和え

先付

凶合蟹・蟹身
筏寄せ
生姜 千鳥酢 防風

御椀

清まし仕立て
相並葛打ち
梅肉 こごみ

御椀

河豚こく
白子焼目 上用豆腐
芽蕪 柚子

御造り

旬の造り盛り

御造り

河豚薄造り
白身昆布メ
甘海老 山葵

中皿

蟹蕪蒸し
銀庵 生姜

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

焼物

鱈柚庵焼き
花山葵酢漬け

煮物

筍煮 木の芽

煮物

治部煮 合鴨
簾麩 舞茸 小松菜
加賀蓮根 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

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

水菓子

橙寄せ

甘味

能登大納言ぜんざい
柚子白玉

水菓子

金柑豆腐 旬の果物

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。

令和二年如月吉日 青山浅田