

会席 「立山」一七、六〇〇円
(税込・奉別)

先付

冬瓜 巻海老
つる紫 生姜
美味出汁

前菜

青竹
ほおずき
玉蜀黍かき揚げ
茗荷白身押し寿司
どじょう蒲焼
えびす 赤皮南瓜羹

御椀

沢煮椀 鱧葛打ち
かもじ牛蒡 人参
葱 絹さや 叩き胡椒

御造り

白身魚昆布メ
鮪焼き霜烏賊

中皿

青朴葉盛り
ローストビーフ オクラ
赤皮南瓜 能登塩

焼き物

鮎塩焼き
万願寺焼浸し
蓼酢 木の葉生姜

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

桃のババロア ミント

会席 「白山」二四、二〇〇円
(税込・奉別)

前菜

夏の加賀野菜
赤皮南瓜 金時草
鱧白煮へた紫茄子
加賀太胡瓜
滝川煮凍り 振り柚子

御椀

鮎こく
湯葉豆腐
蓼庵 かもじ牛蒡

御造り

白身魚昆布メ
烏賊素麺 活大梅貝

中皿

鮑風味焼き
アスパラガス 檸檬

焼物

青朴焼
甘鯛若狭焼
木の葉生姜
万願寺焼浸し

煮物

治部煮
和牛 小玉葱
蓼麩 小松菜 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 氷室寄せ

甘味

能登大納言水羊羹

会席 「兼六」三三、〇〇〇円
(税込・奉別)

前菜

鮑蒸し煮 加賀太胡瓜
つる紫 千鳥酢ジュレ 生姜
青竹盛り
ほおずき 玉蜀黍かき揚げ
雲丹オクラ寄せ
茗荷白身押し寿司
干口子

御椀

鱧湯葉豆腐
印元 梅肉 青柚子

御造り

一品目 おこぜ薄造り
二品目 白身魚昆布メ
活大梅貝

中皿

和牛ヒレステーキ
オクラクレソン
能登塩 山葵

揚げ物

青朴葉盛り
鮎唐揚げ 白板昆布
新銀杏 万願寺唐辛子

煮物

夏の加賀野菜炊き合わせ
加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺

御食事

葡萄ゼリー
シャインマスカット
長野パープル
キングデラウエア

水菓子

能登大納言水羊羹

甘味

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。

ステーキ会席 二七、五〇〇円

(税込・奉別)

先付

鮑蒸し煮
加賀太胡瓜 生姜
つるむらさき

前菜

ほおずき
もろこしかき揚げ
茗荷白身押し寿司
赤皮南京寄せ
千口子火取り
恵比寿

御椀

沢煮椀
鱧 葱 人参 絹さや
鴨地牛蒡 黒胡椒

御造

白身昆布メ 大梅貝
鳥賊そうめん

焼物

和牛ヒレステーキ
焼き野菜 香味野菜
能登塩 山椒しょうゆ

煮物

金時草お浸し
糸がき

御食事

土鍋炊き
ひやくまん穀御飯
味噌汁 香の物

水菓子

奥能登西瓜氷室寄せ

甘味

能登大納言甘納水羊羹

令和四年葉月吉日 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。

夏季限定 浅田「鮎づくし」一九、八〇〇円

(税込・奉別)

先付

鮎煎餅 胡麻豆腐
花穂紫蘇
美味出汁 山葵

前菜

鮎山椒煮
ほおずき
玉蜀黍かき揚げ
鱧棒寿司
酢橘釜
鳥賊うるか和え
赤皮南瓜寄せ

お椀

白味噌仕立て
焼き鮎姿
笹牛蒡 翡翠茄子
紅茗荷 蓼庵

お造り

鮎背越し
白身昆布メ
大梅貝
蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚げ物

活鮎 活鮎 唐揚げ
網白板昆布 蓮根煎餅
千口子火取 能登揚げ浜塩

焼物

活鮎塩焼 焜炉焼
木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

新蓮根蓮蒸し 鰻蒲焼
枝豆 百合根 山葵 染め庵

お食事

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物 香の物

甘味

桃のババロア

令和四年葉月吉日 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。