

会席「尾山」 七、七〇〇円 (税込・奉別)

会席「金沢」 一一、〇〇〇円 (税込・奉別)

会席「立山」 一七、六〇〇円 (税込・奉別)

前菜 青竹盛り

穴子八幡巻

巻海老 おくら寄せ

玉蜀黍真丈 恵比寿

河豚糠漬け酢橘卸し

片葉白酢和え

御 椀

清汁仕立て

相並葛叩き 豌豆豆腐

こしあぶら 木の芽

御造り 旬の造り盛り

焼 物

鮎塩焼き

蓼酢 木の葉生姜

煮 物

治部煮 合鴨

五三竹 舞茸 簾麩

小松菜 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

梅素麺

水菓子 金沢あんみつ

先付 生雲丹 生湯葉 加賀太胡瓜

美味出汁ジュレ

花穂 生姜

御 椀

清汁仕立て

伊佐木唐揚げ 焼茄子

豆腐 隠元 人参 柚子

御造り 旬の造り盛り

中 皿

細魚粽寿司 鯛柏葉寿司

菖蒲独活

一口鯛潮汁 針独活

忍生姜

焼 物

鱸磯辺焼き

焼きトマト

独活きんぴら

煮 物

治部煮 合鴨

新馬鈴薯 舞茸 簾麩

蓬麩 絹さや 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

水菓子 金沢あんみつ

甘 味

蓬きんぴら

先 付

生雲丹 生湯葉 加賀太胡瓜

美味出汁ジュレ

花穂紫蘇

前 菜

青竹盛り

穴子八幡巻 恵比寿

巻海老オクラ寄せ

玉蜀黍真丈 片葉白酢和え

河豚糠漬け酢橘卸し

御 椀

清汁仕立て

相並葛叩き 豌豆豆腐

こしあぶら 木の芽

御造り

鯉叩き

車鯛昆布メ

甘海老又は大梅貝

中 皿

細魚粽寿司

鯛柏葉寿司 菖蒲独活

一口鯛潮汁

針独活 忍び生姜 木の芽

焼 物

鮎塩焼き

木の葉生姜 蓼酢

煮 物

治部煮

合鴨 五三竹 舞茸

小松菜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

梅素麺

水菓子

金沢あんみつ

ゴールデンキウイ

季節の御椀付五段弁当

五、五〇〇円税込・奉別

先付け

順菜 生姜 吸酢
細魚笹寿司
酢取り茗荷

鮎佃煮

御椀

清汁仕立て
伊佐木唐揚げ 焼き茄子
豆腐 隠元 人参 柚子

五段重

御造り 二種

中皿

ヤングコーン 天豆 茶葉
ミニアスパラ 薄衣揚げ
能登塩

焼物

鱸磯辺焼き
焼きトマト 独活きんぴら

煮物

鰯有馬煮 新馬鈴薯 牛蒡
蓬麩 オクラ 木の芽

酢物

水蛸湯洗い 加賀太胡瓜
金時草 紅蓼 土佐酢

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉

水菓子

自家製アイス最中
蓬アイス 能登大納言

女性限定会席「はな街」

六、〇五〇円（税込・奉別）

食前酒

前菜

自家製果実酒
白身魚昆布メ干口子
細魚手毬寿司

順菜水蛸 吸酢 生姜
穴子八幡巻 恵比寿
巻海老おくら寄せ

紅白上用団子松葉刺し
鰯有馬煮 玉蜀黍真丈
片葉白酢和え

清汁仕立て
伊佐木唐揚げ 豆腐
焼き茄子 隠元 人参
柚子

御椀

えぼ鯛茜焼き
焼きトマト 獅子唐

焼物

治部煮 合鴨
新馬鈴薯 舞茸 絹さや
蓬麩 簾麩 山葵

煮物

手打ちそば
又は
新生姜御飯 じゃこ

御食事

味噌汁 香の物
金沢あんみつ

水菓子

蓬羊羹

甘味

*はな街会席は、平日のご昼食に、女性の方限定で事前予約にてご用意致します。
*食材の入荷状況により御献立が一部変更になる場合がございます。ご了承下さいませ。

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、税込価格でございます。別途、奉仕料を頂戴いたします。