

会席「尾山」 七、七〇〇円

(税込・奉仕料別)

前菜

かぼす釜 だんぶ和え
巻海老 百合根 千社唐
牛蒡

鰯蕪寿司 鰯肝寄せ

鱈真子昆布巻き

玉子松風

御椀

鰯粕汁

短冊人参 大根

焼き葱 芹 一味唐辛子

御造り

旬の造り盛り

焼物

鱈幽庵焼き

金沢春菊白和え

牛蒡松葉金平

煮物

治部煮 合鴨

石川芋 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

河豚雑炊

水菓子

柚子ババロア

会席「金沢」 一、〇〇〇円

(税込・奉仕料別)

先附

白子豆腐

鱈子付け

送り人参 独活

割りポン酢 もみじ卸し

御椀

鰯粕汁

短冊大根 人参

焼き葱 芹 一味唐辛子

御造り

旬の造り盛り

中皿

野菜揚げ

加賀蓮根 銀杏

五郎島金 粟麩

牛蒡 酢橘

焼物

鰯照り焼き

酢取り茗荷

煮物

治部煮 合鴨

石川芋 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

水菓子

柚子ババロア

会席「加賀」 一、三、二〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

白子豆腐

鱈子付け

送り人参 独活

割りポン酢 もみじ卸し

前菜

かぼす釜 だんぶ和え

巻海老 百合根

千社唐 牛蒡

鱈真子昆布巻き

蕪寿し 鰯肝寄せ

玉子松風

御椀

清汁仕立て

蟹ふかし 芽蕪

御造り

旬のお造り盛り

焼物

鰯照り焼き

金沢春菊白和え

煮物

治部煮

合鴨 石川芋 舞茸

簾麩 青み 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

八つ頭御飯

味噌汁 香の物

水菓子

檸檬ゼリー

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。

会席 「立山」 一七、六〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 鱈白子豆腐

鱈子漬け

より金時人参 独活

割ポン酢 紅葉卸し

前菜

かぼす釜 でんぶ和え

巻海老 千社唐

百合根 牛蒡

鰯蕪寿司

玉子松風

鱈真子昆布巻煮

あん肝寄せ

御 椀

鰯粕汁

短冊大根 人参

焼葱片 一味唐辛子

御 造り

鰯 車鯛昆布×

甘海老

中 皿

香箱蟹 源助大根

玉地寄せ 松笠慈姑揚

芽蕪 生姜庵

焼 物

鱈柚庵焼

金沢春菊白和え

牛蒡松葉金平

煮 物

治部煮

合鴨 石川芋 簾麩

小松菜 舞茸

御 食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

河豚雑炊

水菓子

柚子ババロア

季節の御椀付五段弁当 五、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付け

金時草お浸し

糸がき

御 椀

蕪すり流し

平目 豆腐 芹 柚子

五段重

御 造り

旬の造り盛り

中 皿

野菜揚げ

加賀蓮根 銀杏

五郎島金時 粟麩

牛蒡 酢橘

焼 物

鱈南部焼き

酢取り茗荷

煮 物

日向鶏治部煮

石川芋 舞茸 簾麩

小松菜 山葵

酢 物

香箱蟹蒸し寿司

千枚蕪 木の芽

御 食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

八つ頭御飯

味噌汁 香の物

水菓子

柚子ババロア

はな街 六、〇五〇円

(税込・奉仕料別)

女性限定・要予約

食前酒

自家製果実酒

前 菜

かぼす釜 でんぶ和え

巻海老 百合根

千社唐 牛蒡

鱈真子昆布巻き 蕪寿司

白身昆布締め干口子

松笠慈姑揚げ 玉子松風

鮫肝寄せ 河豚手毬寿司

揚げ銀杏

御 椀

清汁仕立て

蟹ふかし 芽蕪

柚子

焼 物

鱈南部焼き

酢取り茗荷

煮 物

治部煮 合鴨

石川芋 舞茸

簾麩 青み 山葵

御 食事

手打ちそば

又は

八つ頭御飯

味噌汁 香の物

水菓子

洋梨

甘 味

柚子ババロア

令和三年師走吉日 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。