

会席「尾山」 七、七〇〇円

(税込・奉仕料別)

前菜

青竹盛り
若鮎山椒煮
巻海老オクラ寄せ
もろこし真丈
片葉白和え 恵比寿
河豚真子糠漬け 酢橘卸し

御椀

清汁仕立て
相並葛叩き 豌豆豆腐
浜防風 柚子

御造り

旬の造り盛り

焼物

鱒幽庵焼き
木の葉生姜 野路辛煮

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

会席「金沢」 一一、〇〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

鰻ざく酢
加賀太胡瓜 酢取り茗荷
生姜酢

御椀

清汁仕立て
相並葛叩き 豌豆豆腐
浜防風 柚子

御造り

旬の造り盛り

中皿

若鮎 ヤングコーン 茶葉
巻海老 薄衣揚げ
能登塩 酢橘

焼物

鱒幽庵焼き
木の葉生姜 野路辛煮

煮物

治部煮
合鴨 舞茸 新馬鈴薯
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

金沢あんみつ

会席「加賀」 一三、二〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

鰻ざく酢
加賀太胡瓜 酢取り茗荷
生姜酢

前菜

若鮎山椒煮
巻海老オクラ寄せ
もろこし真丈
片葉白和え 恵比寿
河豚真子糠漬け 酢橘卸し

御椀

清汁仕立て
尾長鯛葛叩き 豆腐
おかひじき 木の芽

御造り

旬の造り盛り

焼物

鱒幽庵焼き
木の葉生姜 野路辛煮

煮物

治部煮
合鴨 新馬鈴薯 舞茸
簾麩 青み 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
新生姜御飯 しらす

水菓子

金沢あんみつ

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。

季節の御椀付五段弁当 五、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 新順菜吸酢 生姜

鯛笹寿司

御椀 清汁仕立て

尾長鯛葛叩き 豆腐

おかひじき 木の芽

五段重

御造り 二種盛り

中皿 巻海老 ヤングコーン
茶葉 薄衣揚げ 能登

焼物 伊佐木塩焼き
大根卸し 酢橘

蒸物 日向鶏治部煮
新馬鈴薯 舞茸 小松菜
簾麩 山葵

酢物 鱈南蛮漬け
加賀太胡瓜 金時草
酢取り茗荷

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

新生姜御飯 しらす

甘味 西瓜ゼリー

はな街 六、〇五〇円

(税込・奉仕料別)

食前酒 自家製果実酒

前菜 細魚粽寿司

巻海老オクラ寄せ

もろこし真丈 恵比寿

片葉白和え

白身昆布メ木の芽

新順菜吸酢

野路辛煮

若鮎山椒煮

御椀 清汁仕立て

尾長鯛葛叩き 豆腐

おかひじき 木の芽

焼物 鱈幽庵焼き
木の葉生姜 胡桃佃煮

煮物 治部煮 合鴨

新馬鈴薯 舞茸

簾麩 青み 山葵

御食事 手打ちそば

又は

新生姜御飯 しらす

水菓子 西瓜ゼリー

甘味 加賀棒茶きんつば

令和四年 皐月吉日 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。