

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

会席

「白山」 一二、〇〇〇円

会席

「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

鱧おとし
錦糸瓜 蓮芋
茗荷酢取 梅酢

先付

鮑蒸し煮 酢ゼリー
ひすい茄子 酢取茗荷 生姜

先付

図合蟹 蟹身紅葉寄せ 又
香箱蟹 金時草湯葉巻 防風

前菜

かぼす釜 白和え
柿 簾麩 隠元
巻海老 細魚 手綱寿司
穴子八幡巻
玉子松風
河豚煮凍り

前菜

かぼす釜 白和え
巻海老 零余子 菊菜
図合蟹紅葉寄せ
子持ち鮎甘露煮
河豚玉寿司
玉子松風

前菜

かぼす釜
車鯛昆布 占地
茗荷酢取 酢ゼリー
干口子火取り
河豚煮凍り 新銀杏松葉
河豚粕漬
河豚真子糠漬 酢橘おろし

御 椀

奉書蛤 つる菜
錦秋豆腐 柚子

御 椀

丸仕立て
丸豆腐 松茸
芽葱 露生姜

御 椀

松茸土瓶蒸し
鱧 三つ葉 酢橘

御造り

白身魚昆布 〆
甘海老 烏賊

御造り

鱧おとし 梅タレ
白身魚昆布 〆
甘海老 花穂

御造り

河豚薄造り
甘海老 活大梅貝

中 皿

子持鮎山椒煮
ひすい茄子 田楽味噌
白葱 木の芽

中 皿

鮎唐揚げ
松笠海老真丈
干口子 新銀杏松葉
加賀蓮根 五郎島金時芋

中 皿

松茸焜炉焼 又は
松茸フライ
加賀蓮根 新銀杏松葉
五郎島金時芋 酢橘

焼 物

和牛ローストビーフ
アスパラガス 舞茸
馬鈴薯 胡麻タレ

焼 物

湯鯛 金時草 又は 鯛唐蒸し
生姜みぞれ酢
自家製柚子胡椒

焼 物

和牛ヒレ炭火焼
柚子胡椒 能登塩

蒸し物

図合蟹玉地蒸し
百合根 銀杏 三つ葉
生姜染庵

煮 物

治部煮
和牛 小玉葱 結び簾麩
小松菜 山葵

煮 物

治部煮
鮑 菊蕪風呂吹き
結び簾麩 蓮芋 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

御食事

手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

御食事

手打ち蕎麦 又は
河豚雑炊

水菓子

五郎島金時ババロア
加賀棒茶蜜
無花果

水菓子

柿 洋梨
栗蒸し羊羹

甘 味

柿 洋梨
栗蒸し羊羹

会席 「加賀」 一二、〇〇〇円

先付 湯葉豆腐 巻海老 クコの実
美味出汁 山葵

前菜 かぼす釜盛り
柿 簾麩 隠元
白和え

サーモン細魚手綱寿司

穴子八幡巻

玉子松風

御椀 玉子豆腐
矢柄葛打ち つる菜
柚子

旬の造り盛り

御造り

焼物 和牛ローストビーフ
アスパラ 馬鈴薯
胡麻だれ

治部煮 合鴨

煮物 石川芋 小玉葱
栗麩 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
石川百万石米土鍋御飯
御飯の友三種
味噌汁

水菓子 五郎島金時ババロア
加賀棒茶蜜
柿

水菓子

甘味

栗蒸し羊羹

柿 洋梨

柿

ステーキ会席 一二五、〇〇〇円

先付 凶合蟹紅葉寄せ
蟹身 防風
千鳥酢

御椀 土瓶蒸し
松茸 鱧
三つ葉 酢橘

御造り

白身薄造りと
他二種

中皿

和牛ヒレ肉ステーキ
能登揚げ塩
香り野菜 牛蒡ソース

煮物

旬の野菜煮

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
石川百万石米土鍋御飯
御飯の友三種
味噌汁

水菓子

柿 洋梨

栗蒸し羊羹

柿

柿

柿

柿

柿

柿

令和二年神無月吉日 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。