

会席「尾山」 七、〇〇〇円

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
河豚煮凝り

御椀

奉書蛤
錦秋豆腐 つる菜
柚子

御造り

旬の造り盛り
太刀魚塩
染め卸し
酢橘

焼物

煮物

治部煮 合鴨
石川芋 栗麩
小玉葱 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

梨ムース
栗金団

会席「金沢」 一〇、〇〇〇円

先付

車鯛昆布締め
金時草 グレープフルーツ
蜂蜜酢 デイル

御椀

清汁仕立て
玉子豆腐 矢柄葛打ち
柚子

御造り

旬の造り盛り
中皿
真菰茸薄衣揚
舞茸 菊葉
煎り出し

焼物

かます若狭焼

煮物

治部煮 合鴨
簾麩 石川芋
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
水菓子
五郎島金時パバロア
加賀棒茶蜜

柿

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付

鱧おとし
錦糸瓜 蓮芋
茗荷酢取梅酢

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

御椀

奉書蛤 つる菜
錦秋豆腐 柚子

御造り

白身魚昆布ヅ
甘海老 烏賊

中皿

子持鮎山椒煮
ひすい茄子 田楽味噌
白葱 木の芽
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

蒸し物
図合蟹玉地蒸し
百合根 銀杏 三つ葉
生姜染庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子

五郎島金時パバロア
加賀棒茶蜜
無花果

季節の御椀付五段弁当 五、〇〇〇円

女性限定会席「はな街」 五、五〇〇円

先付け 車鯛昆布締め

金時草グレープフルーツ
蜂蜜酢 デイル

食前酒 果実酒

前菜 かぼす釜盛り白身昆布

御椀 清汁仕立て

玉子豆腐
矢柄葛 柚子

グレープフルーツ
蜂蜜酢 デイル

五段重

御造り 造り盛り

中皿 真菰茸薄衣揚げ
舞茸 菊葉
煎り出し

河豚煮凝り
玉子松風 胡桃佃煮
サーモン柿寿司
隠元白和え
子持ち鮎甘露煮
万寿貝チーズ焼き
バルサミコンソース
銀杏松葉刺し

焼物 秋鮭と木ノ子の
酒盗焼き
あしらい

御椀 清汁仕立て

玉子豆腐 つる菜
巻海老葛打ち 柚子

煮物 蕪 茄子 法蓮草
蟹庵掛け 柚子

焼物 秋鮭と木ノ子の
酒盗焼き あしらい

酢物 海老真丈砧巻
糸瓜 胡瓜 防風
黄身酢

煮物 治部煮 合鴨
簾麩 石川芋 舞茸
小松菜 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
菊花雑炊

御食事 石川百万石米土鍋御飯
御飯の友三種

水菓子 栗金団

水菓子 五郎島金時ババロア棒茶蜜

令和二年神無月吉日 青山浅田

*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、本体価格（税抜き）でございます。