

会席 「立山」 一七、六〇〇円 (税込・奉別)

先付

鱧照り焼き
加賀太胡瓜 茗荷酢取り

前菜

ほおずき
巻鮓 酢橘おろし
新じゅん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
どじょう蒲焼 蛸煮凍り
片葉胡麻和え

御椀

とうもろこしすり流し
巻海老 隠元
玉子豆腐 摺り柚子

御造り

白身昆布メ
鮪焼き霜
あおり烏賊 山葵

中皿

青朴葉焼
和牛ローストビーフ
アスパラガス
新馬鈴薯 山椒醤油

焼物

活鮎塩焼
谷中生姜 蓼酢

煮物

治部煮
合鴨 翡翠茄子 小松菜
舞茸 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子

氷室西瓜

会席 「白山」 二四、二〇〇円 (税込・奉別)

先付

蓮の葉盛り
鱧落とし 蓮芋
花穂 梅肉醤油

前菜

ほおずき
巻鮓 酢橘みぞれ
鮓揚げ煮 片葉胡麻和え
新じゅん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
干口子火取り 蛸煮凍り

御椀

清汁仕立て
碓氷豆腐
浜防風 青柚子

御造り

活大梅貝
鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢

中皿

和牛風味焼き
丸茄子 万願寺唐辛子
山椒卸し

焼物

富山県庄川より
活鮎塩焼 蓼酢
活鮎唐揚 蓼餡
谷中生姜

煮物

新蓮根蓮蒸し 鰻蒲焼
百合根 枝豆 染め庵 卸し山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子

パイヤゼリー

甘味

抹茶麩饅頭笹包み

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円 (税込・奉別)

先付

蓮の葉
毛蟹 蟹身片葉寄せ
金時草 生姜 千鳥酢

前菜

鮎 唐揚げ
伏見唐辛子 蓮根
山独活
能登干口子

御椀

清汁仕立て
鱧葛打ち碓氷豆腐
梅肉 青柚子

御造り

一品目 おこぜ薄造り
二品目 鮪焼き霜 二杯酢
新玉葱 大葉 茗荷

中皿

鮎ステーキ
アスパラガス

焼き物

のど黒塩焼き
木の葉生姜 染卸し
酢橘

煮物

治部煮
和牛 小松菜
小玉葱 簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き 鮎御飯
お味噌汁 香の物
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子

パッションフルーツゼリー

甘味

抹茶麩饅頭笹包み

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。

ステーキ会席 二七、五〇〇円(税込・奉別)

先附

蓮の葉盛り
鱧落とし 蓮芋
花穂 梅肉醤油

前菜

ほおずき
巻鰯酢橘卸し
鮎揚げ煮 片葉胡麻和え
新順菜吸酢叩きオクラ
干口子火取り 蛸煮凍り

御椀

玉蜀黍播り流し
巻海老 隠元
玉子豆腐 振り柚子

御造

鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷
二杯酢 大梅貝

焼物

和牛ヒレステーキ
焼き野菜 香味野菜
能登塩 山椒しようにゆ

煮物

金時草お浸し
糸がき

御食事

土鍋炊き
ひやくまん穀御飯
味噌汁 香の物

水菓子

パイヤゼリー

甘味

抹茶麩饅頭笹包み

令和四年水無月吉日 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。

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」

一九、八〇〇円(税込・奉別)

先付

鮎煎餅 うすい豆腐
新じゅん菜 花穂紫蘇
美味出汁 振り柚子

前菜

鮎山椒煮
とうもろこし真丈
鱧棒寿司 酢橘釜
烏賊うるか和え
恵比寿 片葉胡麻和え

お椀

白味噌仕立て

焼き鮎姿

笹牛蒡 翡翠茄子
紅茗荷 蓼庵

お造り

鮎背越し
白身昆布メ 大梅貝
蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚物

活鮎 活鮎 唐揚げ
網白板昆布 蓮根煎餅
干口子火取 能登揚げ浜塩

焼物

活鮎塩焼 焜炉焼
木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

新蓮根蓮蒸し 鰻蒲焼
枝豆 百合根 山葵 染め庵

お食事

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物 香の物

甘味

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。

令和四年初夏 浅田