

季節の五段弁当 五、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 和牛ローストビーフ

サラダ仕立て

胡麻だれ

御 椀 鯛潮汁

豆腐 芽葱 木の芽

忍び生姜

五段重

御造り 二種盛り

中 皿 太刀魚香煎揚げ 甘長

能登塩 酢橘

焼 物 丸茄子田楽

揚げ大葉

煮 物 穴子干瓢巻 餅南京

舞茸 金時草 絹さや

酢 物 冷製フルーツトマト煮

ゼリー掛け 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

鯛山椒煮御飯

甘味

桃のコンポート
酢橘添え

会席「尾山」 七、七〇〇円

(税込・奉仕料別)

前 菜

ほおずき
もろこしかき揚げ

赤皮南京寄せ

泥鰌蒲焼

恵比寿

茗荷白身押し寿司

御 椀

沢煮椀

鱧 人参 葱 絹さや
鴨地牛蒡 黒胡椒

御造り 旬の造り盛り

焼 物 活け鮎塩焼き

木の葉生姜 蓼酢
万願寺唐辛子

煮 物

治部煮 合鴨

翡翠茄子 簾麩 舞茸
蓮芋 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

桃のババロア
ミント

会席「金沢」 一、〇〇〇円

(税込・奉仕料別)

前 菜

青竹盛り
ほおずき

もろこしかき揚げ

泥鰌蒲焼 恵比寿

赤皮南京寄せ

茗荷白身押し寿司

御 椀

鯛潮汁

豆腐 芽葱 木の芽
忍び生姜

御造り 旬の造り盛り

中 皿 冷やし鉢
加賀野菜煮

焼 物

鮎塩焼き
谷中生姜 蓼酢
万願寺唐辛子

煮 物

治部煮
合鴨 舞茸 翡翠茄子
簾麩 蓮芋 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

桃のババロア
ミント

御膳 「ステーキ御膳」 九、九〇〇円
(税込・奉仕料別)

先付

竹盛り

鱧湯引き 加賀太胡瓜

土佐酢寄せ 酢取茗荷

花穂

御椀

鯛潮汁

豆腐 芽葱

木の葉 忍生姜

御膳

和牛炭火焼き

焼き野菜

山椒醤油 チリソース

能登塩 酢橘

土鍋炊き

ひやくまん穀米

味噌汁

浅漬けサラダ仕立て

水菓子

桃ババロア

令和四年 葉月吉日 青山浅田