

会席「立山」 一七、六〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

子持鮎山椒煮  
ひすい茄子  
針独活 木の芽

前菜

かぼす釜 白和え  
柿胡桃 占地茸 隠元  
巻海老 細魚 胡瓜 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×  
甘海老 大梅貝

中皿

凶合蟹玉地蒸し  
百合根 銀杏 三つ葉  
生姜染庵

焼物

真魚鱈柚庵焼き  
松茸菊菜お浸し  
矢生姜

煮物

治部煮 合鴨  
簾麩 小松菜  
舞茸 石川芋

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
梅素麺

水菓子

五郎島金時ババロア  
加賀棒茶蜜

会席「白山」秋づくし 二四、二〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

鮑蒸し煮 酢ゼリー  
ひすい茄子 酢取茗荷 生姜

前菜

かぼす釜 白和え  
巻海老 零余子 菊菜  
凶合蟹紅葉寄せ  
子持ち鮎甘露煮  
鱧棒寿司  
玉子松風

御椀

丸仕立て  
丸豆腐 松茸 芽葱 露生姜

御造り

河豚薄作り  
甘海老 白身昆布×

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

焼物

湯鯛 金時草  
生姜みぞれ酢  
自家製柚子胡椒

煮物

治部煮  
和牛 小玉葱 結び簾麩  
小松菜 山葵

御食事

手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚雑炊

水菓子

洋梨  
栗蒸し羊羹

会席「兼六」 三三、〇〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

凶合蟹 蟹身紅葉寄せ 又  
香箱蟹 金時草湯葉巻 防風

前菜

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  
松茸土瓶蒸し  
鱧 三つ葉 酢橘

御造り

河豚薄造り  
河豚皮湯引き

中皿

和牛ヒレ炭火烧  
松茸フライ  
柚子胡椒 能登塩  
のど黒塩焼き  
酢橘 染め卸し

煮物

治部煮  
鮑 菊蕪風呂吹き  
結び簾麩 蓮芋 山葵

御食事

昆布×鯛茶漬け  
洋梨

甘味

栗蒸し羊羹

水菓子

会席 「加賀」 一三、二〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 子持鮎山椒煮  
翡翠茄子 針独活 木の芽

前菜 かぼす釜 白和え  
柿 胡桃 占地 隠元  
巻海老 針魚 胡瓜  
手綱寿司  
穴子八幡巻  
玉子松風 河豚煮凍り

御椀 清汁仕立て  
玉子豆腐 矢柄葛叩き  
柚子

御造り 旬のお造り盛り

焼物 鯖味噌幽庵焼き  
丸十梅野煮 矢生姜

煮物 治部煮  
合鴨 石川芋 舞茸  
簾麩 青み 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
菊花雑炊

水菓子 五郎島ババロア  
棒茶蜜

「ステーキ会席」二七、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 子持鮎山椒煮  
翡翠茄子 針独活 木の芽

前菜 かぼす釜 白和え  
巻海老 零余子 菊菜  
凶合蟹紅葉寄せ  
鱧寿司 玉子松風  
河豚煮凍り

御椀 丸吸い  
丸豆腐 松茸 芽葱 忍生姜

御造り 河豚薄造り  
甘海老 白身昆布締め

中皿 和牛ヒレ肉ステーキ  
焼野菜 クレソン 能登塩  
香味野菜 蕪ソース

箸休め 金時草お浸し  
糸がき

御食事 土鍋焼きひやくまん穀  
味噌汁 香の物

水菓子 洋梨  
栗蒸し羊羹

甘味

令和三年神無月吉日 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。