

会席「尾山」 七、七〇〇円
(税込・奉仕料別)

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 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	旬の造り盛り
焼物	真魚鰹幽庵焼き 松茸菊菜お浸し 矢生姜
煮物	鴨治部煮 石川芋 舞茸 簾麩 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 梅素麺
水菓子	五郎島金時ババロア 加賀棒茶蜜

会席「金沢」 一、〇〇〇円
(税込・奉仕料別)

先付	子持鮎山椒煮 翡翠茄子 針独活 木の芽
御 椀	清汁仕立て 相並豊年椀 つる菜 占地 柚子
御造り	旬の造り盛り
中皿	海老真丈 椎茸 神葉草 獅子唐 葛素麺
焼物	鯖味噌幽庵焼き 丸十拇野煮 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 白山麓鳥越村産蕎麦粉
水菓子	五郎島ババロア 棒茶蜜

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 丸十拇野煮 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

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。

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 白身魚昆布メ
甘海老 大梅貝

中皿 囚合蟹玉地蒸し
百合根 銀杏 三つ葉
生姜染庵

焼物 真魚鯉 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

季節の御椀付 五段弁当 五、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 サーモン柿寿司
茄子田楽
揚げ稲穂 銀杏

御椀 清汁仕立て
玉子豆腐 矢柄葛叩き
つる菜 柚子

五段重

御造り 二種盛り

中皿 海老真丈 椎茸 神葉草
獅子唐 葛素麺

焼物 鱈味噌幽庵焼き
丸十梅野煮 矢生姜

煮物 鯛蕪
舞茸 青み 柚子

酢物 蟹砧巻き
金時草 胡瓜 黄身酢

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は
菊花雑炊

香の物

水菓子 りんごババロア

はな街 六、〇五〇円

女性限定・要予約 (税込・奉仕料別)

食前酒 自家製果実酒

前菜 かぼす釜 白和え
柿 胡桃 占地 隠元

子持鮎甘露煮
手綱寿司 揚げ稲穂

河豚煮凍り 玉子松風
新銀杏 穴子八幡巻
白身昆布締め干口子
蟹砧巻き黄身酢

御椀 清汁仕立て
玉子豆腐 矢柄葛叩き
つる菜 柚子

焼物 鱈味噌幽庵焼き
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 手打ちそば
又は
菊花雑炊

香の物

水菓子 りんごコンポート
クラッシュゼリー

甘味 五郎島ババロア

令和三年神無月吉日 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。