

会席 「立山」 一七、六〇〇円 (税込・奉仕料別)

先付

帆立貝焼き霜
林檎酢漬け
白菜 柚香ジュレ 防風

前菜

かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根 銀杏 隠元
鱈真子 昆布巻煮 玉子松風
河豚煮凍り
河豚手毬寿司

御椀

蟹ふかし
芽蕪 柚子

御造り

がんど
鱈子付け
甘海老

中皿

源助大根風呂吹き
穴子山椒煮
金時人参 牛蒡
松笠くわい揚
染庵 柚子おろし

焼物

鰯照焼
五色なます

煮物

治部煮 合鴨 蕪
小松菜 舞茸 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

水菓子

洋梨
能登大納言 一口饅頭

会席 「白山」 二四、二〇〇円 (税込・奉仕料別)

先付

香箱蟹 金時草湯葉巻
千鳥酢 防風

前菜

かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根 銀杏 隠元
海老 針魚 胡瓜 手綱寿司
火取り干口子
鱈真子 昆布巻煮
松笠くわい揚 恵比寿

御椀

鱈白子豆腐
鱈身葛打ち
芽蕪 柚子

御造り

白身薄作り
鰯 花穂

中皿

源助大根風呂吹き
図合蟹 玉地蒸し
結び三つ葉 生姜庵
鰯塩焼き 染おろし
金沢春菊 白和え
牛蒡 松葉金平

焼物

治部煮
合鴨 小松菜
蕪 簾麩 舞茸 山葵

煮物

御食事

手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚雑炊

水菓子

蜜りんご 柿

甘味

胡桃と無花果の蒸し羊羹

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円 (税込・奉仕料別)

先付

香箱蟹 金時草湯葉巻
千鳥酢 防風

前菜

柚子釜
甘海老このわた
自家製からすみ 細根大根
火取り干口子
恵比寿 鰯揚げ煮

御椀

のど黒一汐焼き
豆腐 芽蕪 松葉柚子

御造り

一品目 河豚薄造り
二品目 鰯 鱈子付け

中皿

和牛炭火焼
松笠葱姑 クレソン
柚子胡椒 能登塩

焼物

焼き図合蟹
酢橘 蟹酢

煮物

鰯 源助大根風呂吹
金沢春菊 針柚子

御食事

昆布×鯛茶漬け 又は
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

柿 洋梨

甘味

胡桃と無花果の蒸し羊羹

令和三年霜月吉日 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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席 「加賀」 一三、二〇〇円 (税込・奉仕料別)

先付

帆立焼き霜
りんご酢漬 白菜
柚香酢ジュレ 防風

前菜

かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根 銀杏
隠元

鱈真子昆布巻き
サーモン柿寿司
玉子松風 河豚煮凍り

御椀

白味噌仕立て
蕪 海老 青葱
柚子

御造り

旬のお造り盛り
鰯べったら焼き
ヤーコン金平
酢取り茗荷 柚子

焼物

治部煮
合鴨 里芋 舞茸
簾麩 青み 山葵

煮物

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
蟹雑炊

御食事

水菓子
洋梨
一口饅頭

水菓子

洋梨
一口饅頭

「ステーキ会席」 二七、五〇〇円 (税込・奉仕料別)

先付

帆立焼き霜
りんご酢漬 防風
柚香酢ジュレ

前菜

かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根 銀杏
隠元

司

巻海老 細魚 胡瓜 手綱寿
火取り干口子 恵比寿
松笠慈姑揚げ
鱈真子昆布巻き

御椀

清汁仕立て
鱈白子豆腐 鱈葛打ち
芽蕪 柚子

御造り

白身薄造り
鰯 鱈子付け

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 山椒生油

箸休め

金時草お浸し 糸がき
土鍋焼きひやくまん穀
味噌汁 香の物

御食事

水菓子
洋梨 柿

水菓子

甘味

胡桃と無花果の羊羹

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。