

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

鱧照り焼き  
加賀太胡瓜 茗荷酢取り

前菜

ほおずき  
巻鯽 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  
片葉胡麻酢和え

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

なめら昆布メ  
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 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

氷室あんみつ  
ゴールドキウイ

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

蓮の葉 青竹  
鱧落とし 蓮芋  
花穂 梅肉醤油

前 菜

ほおずき  
巻鯽 酢橘みぞれ  
鮎揚げ煮  
干口子火取 蛸煮凍り  
新じゅん菜  
叩きオクラ 生姜吸酢  
片葉胡麻酢和え

御 椀

車海老湯霜 枝豆腐  
浜防風 青柚子

御 造り

なめら昆布メ あおり烏賊  
鮪焼き霜  
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢

中 皿

和牛ローストビーフ  
アスパラガス 新馬鈴薯  
舞茸 山椒醤油

焼 物

富山県庄川より  
活鮎塩焼 蓼酢  
活鮎唐揚 蓼飴  
谷中生姜

煮 物

加賀太胡瓜  
毛蟹脚 身湯葉寄せ  
金時草 生姜酢庵

御 食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
梅素麺

水菓子

氷室西瓜  
マンゴープリン

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

蓮の葉 青竹  
毛蟹 蟹身片葉寄せ  
金時草 生姜 千鳥酢

御 椀

鱧葛打ち 枝豆腐  
梅肉 青柚子

御 造り

おこぜ薄造り  
鮪焼き霜  
車海老湯霜

中 皿

鮎 唐揚げ  
伏見唐辛子 蓮根  
山独活  
能登干口子

小 吸物

加賀太胡瓜 風呂吹き  
忍生姜 叩き胡椒

焼 き物

鮑ステーキ  
アスパラガス 檸檬

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

宮崎マンゴー  
パッションフルーツゼリー  
氷室豆腐

甘 味

会席 「加賀」 一、二、〇〇〇円

ステーキ会席 二、五、〇〇〇円

前菜

胡桃真丈

泥鰯蒲焼き

蛸煮凍り

ほうずき

隠元胡麻和え

先付

蓮の葉

鱧落とし 蓮芋

花穂 梅肉醤油

御椀

清まし仕立て

枝豆腐

蓮鰹団子

青柚子 梅肉

御椀

清まし仕立て

枝豆腐

車海老湯霜

浜防風 青柚子

御造り

旬の造り盛り

御造り

旬の造り盛り

中皿

青朴葉焼

茄子 蓮根

アスパラ オクラ

味噌たれ

中皿

和牛ヒレ肉ステーキ

能登揚げ塩

香り野菜

焼物

かます塩焼

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

煮物

治部煮 合鴨

簾麩 舞茸

蓬麩 小松菜 山葵

煮物

加賀太胡瓜

湯葉金時草

梅素麩

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

新生姜御飯 香の物 味噌汁

甘味

マンゴープリン

水菓子

季節物

水菓子

氷室西瓜