

会席「尾山」 七、〇〇〇円

前菜

かぼす釜盛り
金時人参 銀杏 百合根
でんぶ和え
蕪寿司
鱒真子昆布巻
河豚煮凝り
玉子松風

御 椀

蕪汁
矢柄 揚げ里芋
芽蕪 柚子

御造り

焼 物

造り盛り
鰯照り焼き
紅白なます

煮 物

治部煮 合鴨
蕪 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
鶏牛蒡御飯
味噌汁 香の物

水菓子

蜜林檎
大納言ぜんざい
五郎島金時白玉

会席「金沢」 一〇、〇〇〇円

先付

能登生子雲和え
針柚子

御 椀

清汁仕立て
亀甲蕪 鯛葛叩き
つる菜 柚子

御造り

中皿

造り盛り
源助大根風呂吹き
万寿貝山椒煮 牛蒡
金時人参 松笠慈姑
柚子卸し 染庵

焼 物

鰯照り焼き
紅白なます

煮 物

治部煮 合鴨
海老芋 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
水菓子
蜜林檎
大納言ぜんざい
五郎島金時白玉

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付

凶合蟹 金時草湯葉巻
蟹酢 防風

前菜

かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根
銀杏 隠元
鱒真子昆布巻煮
蕪寿司 玉子松風
河豚煮凍り

御 椀

蕪汁
矢柄 揚げ里芋 芽蕪 柚子

御造り

鰯
白身
甘海老

中皿

源助大根風呂吹き
万寿貝山椒煮
金時人参 牛蒡
松笠くわい揚
染庵 柚子おろし

焼 物

鰯照焼
紅白なます

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

蜜りんご かぼすゼリー
大納言のぜんざい
五郎島金時白玉

季節の御椀付五段弁当 五、〇〇〇円

女性限定会席「はな街」 五、五〇〇円

先付 鶏笹身 法蓮草

磯辺和え 山葵

御椀 清汁仕立て

鯛葛叩き 亀甲蕪

つる菜 柚子

五段重

御造り 造り盛り

中皿 蕪寿司

焼物 鱈 難波焼き

葉唐辛子

煮物 海老黄金煮

大根 舞茸

隠元 針柚子

酢物 鰯沼田和え

葱 若布 紅蓼

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

鶏牛蒡御飯

味噌汁 香の物

水菓子 浮島

食前酒 自家製果実酒

前菜 かぼす釜盛り白身昆布メ

金時人参 銀杏 でんぶ和え

河豚煮凝り

玉子松風

蕪寿司

鱈真子昆布巻

金沢春菊白和え

万寿貝山椒煮

巻海老芝煮

アボカドチーズ焼き

御椀

蕪摺り流し

鯛葛叩き 豆腐

針馬鈴薯 つる菜

木の芽

焼物

鱈難焼き

紅白なます

煮物

治部煮 合鴨

海老芋 小松菜

舞茸 簾麩 山葵

御食事

百万石米土鍋御飯

江戸三度三種

味噌汁

水菓子

蜜林檎

大納言ぜんざい

五郎島金時白玉

*はな街会席は、平日のご昼食に、女性の方限定で事前予約にてご用意致します。
*食材の入荷状況により御献立が一部変更になる場合がございます。ご了承下さいませ。

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。

令和二年霜月吉日 青山浅田