

会席「尾山」 七、〇〇〇円

前菜

かぼす釜盛り
巻海老 簾麩 壬生菜 白和え
恵比寿 銀杏松葉刺し
子持ち鮎昆布巻き
サーモン蓮根寿司

御椀

加賀蓮根摺り流し
鱧 錦秋豆腐
隠元 柚子

御造り

焼物

旬の造り盛り
口細鱧唐揚げ
万願寺唐辛子
煎り出し 薬味

煮物

治部煮 合鴨
石川芋 粟麩
舞茸 モロッコいんげん 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
梅ソーメン

水菓子

和梨ゼリーと
赤皮南瓜羊羹

会席「金沢」 一〇、〇〇〇円

先付

車鯛昆布締め
金時草 干口子
蔓紫の花 卸し生姜
千鳥酢

御椀

帆立真丈
黄菊 軸菜
柚子

御造り

中皿

旬の造り盛り
無花果天麩羅
万願寺唐辛子
煎り出し

焼物

鯛唐蒸し
あしらい

煮物

治部煮 合鴨
簾麩 赤皮南瓜
粟麩 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
きのこ御飯

香の物 味噌汁

水菓子

金沢あんみつ
シャインマスカット
梨

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付

車鯛昆布メ干口子 金時草
蔓紫の花 生姜 千鳥酢

前菜

かぼす釜 白和え
巻海老 簾麩 壬生菜
子持ち鮎昆布巻き煮
サーモン蓮根寿司
茄子田楽焼
えびす 新銀杏 松葉

御椀

加賀蓮根すり流し
鱧 錦秋豆腐
隠元 柚子

御造り

なめら
甘海老
活大梅貝

中皿

和牛ローストビーフ
加賀蓮根 オクラ
赤皮南瓜
胡麻タレ

焼物

口細鱧唐揚げ
万願寺唐辛子 煎り出汁
浅葱 紅葉おろし

煮物

治部煮
合鴨 舞茸 小松菜
石川芋 粟麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子

金沢あんみつ
白無花果 マスカット

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

前菜

季節の

前菜三種盛り

食前酒

自家製果実酒

御椀

帆立真丈

黄菊 軸菜

柚子

前菜

かぼす釜盛り白身昆布メ

酢ゼリー 蔓紫の花

巻海老艶煮

サーモン蓮根寿司

恵比寿 胡桃佃煮

隠元白和え

子持ち鮎昆布巻き

万寿貝山椒煮

銀杏松葉刺し

五段重

御造り

旬の造り盛り

中皿

無花果天麩羅

万願寺辛子 煎り出し

御椀

帆立真丈

黄菊 軸菜

柚子

焼物

鱈

あしらい

煮物

治部煮 日向鶏

簾麩 石川芋

栗麩 モロッコいんげん 山葵

焼物

かます若狭焼

あしらい

酢物

金時草

火取り万寿貝

卸し生姜 土佐酢

煮物

治部煮 合鴨

簾麩 石川芋 栗麩

モロッコいんげん 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

きのこ御飯

香の物 味噌汁

水菓子

葡萄寄せ

水菓子

赤皮南瓜羊羹

令和二年長月吉日 青山浅田

*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。