

会席「尾山」 七、〇〇〇円

前菜

柚子釜盛り
占地 千社唐 牛蒡
百合根 蟹でんぶ和え
松笠慈姑揚げ
数の子粕漬け
千口子真丈
鮫肝琥珀寄せ

御 椀

白子播り流し
鱈身 豆腐
鶯菜 柚子

御造り

焼 物

旬の造り盛り
鱈山椒焼き
たらの芽薄衣揚げ
千枚蕪

煮 物

治部煮 合鴨
能登てまり 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
河豚雑炊

水菓子

パイヤゼリー
苺

会席「金沢」 一〇、〇〇〇円

先 付

五色膾
金時人参 大根 昆布
千社唐 金柑
数の子粕漬
黒豆松葉刺し

御 椀

白子播り流し
鱈身 豆腐
鶯菜 柚子

御造り

中 皿

旬の造り盛り
金沢おでん
源助大根 鯛つみれ
蟹ふかし 露
柚子味噌 針柚子

焼 物

煮 物

御食事

鱈木の芽焼き
治部煮 合鴨
石川芋 舞茸 簾麩
小松菜 山葵
加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉

水菓子

パイヤゼリー
能登大納言ぜんざい

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先 付

五色なます
金時人参 大根
金柑 昆布 千社唐
数の子粕漬け
黒豆 松葉

前 菜

柚子釜
蟹でんぶ和え
牛蒡 百合根 菜の花 占地茸
鮫肝琥珀寄せ 千口子真丈
松笠慈姑 ゆずり葉 大王松

御 椀

鱈白子摺流し
鱈身 豆腐
鶯菜 柚子

御造り

中 皿

鱈 鱈子付
甘海老
金沢おでん
源助大根 風呂吹き
鯛つみれ 露 蟹ふかし
柚子味噌 針柚子

焼 物

煮 物

鱈山椒焼
穂の芽薄衣 千枚漬
治部煮
合鴨 能登てまり
簾麩 小松菜

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚雑炊

水菓子

パイヤゼリー
苺

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

先付け 菜花昆布締め菜種和え

巻海老 霰独活

御椀

清汁仕立て

餅花真丈 鶯菜 柚子

五段重

御造り 旬の造り盛り

中皿 鱈白子天麩羅

たらの芽 舞茸

美味出汁

焼物 鰯照り焼き

煮物 金沢おでん

源助大根 梅貝 簾麩

金時人参 うずらの玉子

酢物 もずく酢 叩き芋

唐草赤貝 木の芽

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

江戸三度御飯 味噌汁

水菓子

林檎ムース

アングレーズソース

食前酒

自家製果実酒

前菜

巻海老 千社唐

白身魚菜花昆布締め菜種和え

香箱蟹手毬寿司

鮫肝琥珀寄せ

千口子真丈

河豚粕漬け

百合根塩蒸し梅肉

黒豆松葉刺し

御椀

清汁仕立て

餅花真丈

鶯菜 柚子

焼物

鯖木の芽焼き

煮物

治部煮 合鴨

石川芋 小松菜

舞茸 簾麩 山葵

御食事

赤飯

味噌汁 香の物

水菓子

三宝柑ゼリー

*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。

令和三年睦月吉日 浅田