

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 飯蛸 生姜酢ジュレ
うるい わらび 山独活
紅白撚り 木の芽

前菜 小鯛小袖寿司 桜葉
能登もずく酢 針生姜
木の芽和え
筍 烏賊
鯛真子含め煮
恵比寿

御椀 車海老奉書巻
大根 三つ葉
筍 木の芽

御造り 車鯛昆布メ
甘海老
活大梅貝

中皿 白魚 天豆 かき揚げ
たらの芽 能登揚げ浜塩

焼物 ます若狭焼
豆腐柚子味噌焼 せん菜

煮物 治部煮 合鴨
新じゃが芋 舞茸
小松菜 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
筍御飯

水菓子 桜あんみつ
能登大納言 和
三盆蜜
あまおう

会席 「白山 春づくし」 二二、〇〇〇円

先付 蛤酒蒸し 生姜酢ジュレ
うるい わらび 山独活
紅白撚り 木の芽

前菜 卷海老 芽キャベツ
粕寿和え
鯛真子煮凍り
小鯛小袖寿司 桜葉
生口子 白魚酒蒸し 加減酢
飯蛸 桜煮 菜の花

御椀 相並 豌豆豆腐
鍵わらび 木の芽

御造り 河豚うす造り
さより 活大梅貝
甘海老

大皿 鯛唐蒸し 筍木の芽焼
こごみ 花卉独活人参

揚げ物 干口子火取り
うす衣揚
鮎唐揚げ 天豆 たらの芽

煮物 和牛治部煮
小玉葱 簾麩
小松菜 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露
又は 筍御飯

水菓子 苺ババロア ミント

甘味

能登大納言おしるこ
桜道明寺

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 春菜おひたし
筍 うるい 蕨 こごみ
木の芽

前菜 生口子 白魚酒蒸し
加減酢
鮎唐揚 干口子火取り
うす衣揚
天豆 たらの芽
細魚小袖寿司

御椀 蛤吸い
鏡大根 地蛤 蓬豆腐
短冊京人参 芽蕪 木の芽

御造り 一品目 河豚うす造り
二品目 鯛 甘海老

台の物 和牛昆布風味焼
新じゃが芋揚 クレソン
能登椎茸 胡麻たれ

中皿 囚合蟹 千鳥酢
蟹味噌 玉汁蒸し

焼物 甘鯛若狭焼 花山葵浸し

御食事 河豚茶漬け
又は
手打ち蕎麦 汐露

水菓子 日向夏ゼリー 寄せ

能登大納言 おしるこ

桜道明寺

甘味

会席 「加賀」 一二、〇〇〇円

先付 帆立焼き霜 長芋
黄身酒盗 菜花

前菜 小鯛桜葉寿司
もずく酢針生姜
筍 烏賊木の芽味噌和え
恵比寿
鯛真子含め煮

御椀 清汁仕立て
筍岩石真丈
芽蕪 木の芽

御造り 旬の造り盛り

焼物 鱈木の芽焼き
あしらい

煮物 治部煮 合鴨
新馬鈴薯 蓬麩 小松菜
簾麩 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 百合根豆乳寄せ
能登大納言汁粉
桜道明寺

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

先付 蛤酒蒸し 生姜酢ジュレ
うるい 蕨 山独活
紅白縹り 木の芽

前菜 小鯛桜葉寿司
巻海老芽キャベツ粕和え
白魚酒蒸し生口子加減酢
鯛真子煮凝り
飯蛸 菜花昆布締め

御椀 清汁仕立て
相並 豌豆豆腐
蕨 木の芽

御造り 白身薄造り
他二種盛り

中皿 和牛ヒレ肉ステーキ
能登塩
香り野菜 落味噌

箸休め 金時草お浸し
糸がき

御食事 百万石米土鍋御飯
江戸三度三種
味噌汁

水菓子 苺ババロア

甘味 能登大納言汁粉
桜道明

令和三年弥生吉日 青山浅田

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。