

会席「尾山」 七、七〇〇円税込

前菜

細魚手毬寿司
穴子八幡巻
鯛真子煮凍り
巻海老 天豆白和え
もずく酢針生姜
田芹胡麻酢和え

御椀

清汁仕立て
筍真丈 筍
こしあぶら 木の芽

御造り

旬の造り盛り

焼物

湯鯛 金時草 二杯酢
大根卸し 生姜

煮物

治部煮 合鴨
蓬麩 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
筍御飯

水菓子

フルーツみつ豆

会席「金沢」 一一、〇〇〇円税込

先付

螢鳥賊 うるい 蕨
木の芽酢ジュレ 生姜

御椀

清汁仕立て
筍真丈 筍 こしあぶら
木の芽

御造り

旬の造り盛り

中皿

筍 桜海老 新若布かき揚げ
たらの芽 ごごみ
能登塩 酢橘

焼物

相並木の芽焼き
酢蓮根

煮物

治部煮 合鴨
新馬鈴薯 舞茸 簾麩
蓬麩 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

木苺と桜のムース

甘味

夜桜

会席「立山」 一七、六〇〇円税込

先付

螢鳥賊
うるい わらび
木の芽酢ジュレ 生姜

前菜

細魚手毬寿司
穴子八幡巻
鯛真子煮凍り
巻海老 天豆 白和え
田芹胡麻酢和え
もずく酢 針生姜

御椀

清汁仕立て
筍真丈 こしあぶら 木の芽

御造り

車鯛昆布メ
甘海老 墨鳥賊

中皿

かき揚げ
桜海老 筍 新若布
薄衣揚げ
ごごみ たらの芽
能登揚げ浜塩 酢橘

焼物

湯鯛 金時草 二杯酢
大根卸 生姜

煮物

治部煮
合鴨 蓬麩 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

フルーツみつ豆
苺 キウイ ブルーベリー
タロッコオレンジ 桜花
桜求肥 赤豌豆 和三盆蜜

季節の御椀付五段弁当 五、五〇〇円税込

女性限定会席「はな街」 六、〇五〇円税込

先付 このしろ卯の花和え
春子椎茸 菜花

食前酒

自家製果実酒

御椀 清汁仕立て
玉子豆腐 筍
車海老葛叩き 軸菜 木の芽

前菜

白身魚昆布メ菜花昆布メ
赤貝 細魚手毬寿司
鯛真子含め煮
田芹胡麻酢和え
能登もずく酢叩き芋
紅白上用団子松葉刺し
恵比寿
胡桃佃煮

五段重

御造り 旬の造り盛り

中皿

飛龍頭豌豆庵
海老 烏賊 木耳 人参
芽キャベツ 桜花

御椀

清汁仕立て
玉子豆腐 巻海老葛叩き
筍 軸菜 木の芽

焼物

春鱒千草焼き
路の臺当座

焼物

春鱒千草焼き
路の臺当座煮

煮物

日向鶏治部煮
新馬鈴薯 蓬麩 舞茸
簾麩 小松菜 山葵

煮物

治部煮 合鴨
新馬鈴薯 舞茸 小松菜
蓬麩 簾麩 山葵

酢物

蛭烏賊 新若布 独活 胡瓜
塩ポン酢ジュレ 紫芽

御食事

手打ちそば
又は

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は
しらす御飯 実山椒 木の芽
香の物 味噌汁

水菓子

木苺と桜のムース

甘味

夜桜

水菓子

自家製アイス最中
ラムアイス 能登大納

令和三年卯月吉日 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。
表示価格は税込表示です。別途、奉仕料を頂戴いたします。