

会席「尾山」 七、七〇〇円 (税込・奉仕料別)

前菜

ほうずき盛り
巻鮓 酢橘卸し
順菜 オクラ 吸酢 生姜
泥鰯蒲焼き
蛸煮凝り
片葉胡麻和え

御 椀

もろこしすり流し
玉子豆腐 巻海老
隠元 柚子

御造り

焼 物

煮 物

御食事

水菓子

旬の造り盛り
鮎塩焼き
蓼酢 木の葉生姜
治部煮 合鴨
翡翠茄子 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
又は
梅素麺

金沢あんみつ
ゴールデンキウイ

会席「金沢」 一一、〇〇〇円 (税込・奉仕料別)

先 付

御 椀

御造り

中 皿

焼 物

煮 物

御食事

水菓子

甘 味

鱧照り焼き
加賀太胡瓜 酢取り茗荷
海苔汁
玉子豆腐 巻海老
小メロン 柚子
旬の造り盛り
青朴葉焼き
和牛ローストビーフ
アスパラ 新馬鈴薯
山椒醤油
鮎塩焼き
谷中生姜 蓼酢
治部煮 合鴨
翡翠茄子 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
レモンゼリー
金沢あんみつ

会席「加賀」 一三、二〇〇円 (税込・奉仕料別)

先 付

前 菜

御 椀

御造り

焼 物

煮 物

御食事

水菓子

飛魚昆布メ
フルーツトマト オクラ
塩ボン酢ジュレ
ほうずき盛り
巻鮓酢橘卸し
順菜 叩き芋 吸酢
泥鰯蒲焼き
片葉胡麻和え
蛸煮凝り
海苔汁
玉子豆腐 巻海老
小メロン 柚子
鯉叩き
車鯛昆布メ
甘海老又は大梅貝
銀鱈西京焼き
山桃 スナップエンドウ
治部煮
合鴨 翡翠茄子 舞茸
蓮芋簾麩 山葵
加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
新丸十御飯
レモンゼリー
金沢あんみつ

会席 「立山」 一七、六〇〇円 (税込・奉仕料別)

季節の御椀付五段弁当 五、五〇〇円 (税込・奉仕料別)

平日・女性限定会席 「はな街」 六、〇五〇円 (税込・奉仕料別)

先付

鱧照り焼き
加賀太胡瓜 茗荷酢取り

先付け

飛魚昆布締め
フルーツトマト
塩ボン酢ジュレ

食前酒

自家製果実酒

前菜

ほおずき
巻鯽 酢橘おろし
新じゅん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
どじょう蒲焼
蛸煮凍り
片葉胡麻和え

御椀

海苔汁
玉子豆腐 巻海老
小メロン
青柚子

前菜

白身魚昆布メ大徳寺納豆
鱧赤貝手毬寿司
順菜オクラ 吸酢 生姜
蛸煮凝り
ほおずき巻鯽 酢橘卸し
紅白上用団子松葉刺し
ローストビーフ
片葉胡麻和え

御椀

とうもろこしすり流し
巻海老 隠元
玉子豆腐 摺り柚子

御造り

鮪山掛け 山葵

御椀

海苔汁
玉子豆腐 巻海老
小メロン 青柚子

御造り

白身昆布メ
鮪焼き霜
あおり烏賊 山葵

焼物

銀鱈西京焼き
山桃 スナツプエンドウ

焼物

鮎塩焼 蓼酢

中皿

青朴葉焼
和牛ローストビーフ
アスパラガス
新馬鈴薯 山椒醤油

煮物

鰻豆腐 翡翠茄子
舞茸 隠元 銀庵 木の芽

煮物

治部煮 合鴨
翡翠茄子 舞茸
蓮芋 簾麩 山葵

焼物

活鮎塩焼
谷中生姜 蓼酢

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉

御食事

手打ちそば
又は
新丸十御飯 味噌汁 香の物

煮物

治部煮
合鴨 翡翠茄子 小松菜
舞茸 簾麩 山葵

御食事

新丸十御飯
味噌汁 香の物

甘味

熊走

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子

自家製アイス最中
胡麻アイス 能登大納

水菓子

金沢あんみつ 白蜜
ゴールドキウイ

*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。