

会席 「立山」 一七、六〇〇円 (税込・奉別)

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 金箔

前菜 柚子釜 蟹でんぶ和え

牛蒡 百合根
菜の花 占地茸
巻海老鉄扇
鮫肝琥珀寄せ
千口子真丈 松笠慈姑
ゆずり葉 大王松

御椀 鱈白子すり流し

鱈身 豆富
うぐいす菜 柚子

御造り 鰯 鱈子付 甘海老

中皿 金沢おでん

源助大根風呂吹き
日の出金時人参 落
鯛つみれ蟹ふかし
柚子味噌 針柚子

焼物 鱈山椒焼

たらの芽薄衣揚 千枚漬

煮物 治部煮

合鴨 能登椎茸
小松菜 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 河豚雑炊

水菓子 パパイヤゼリー

会席 「白山」 二四、二〇〇円 (税込・奉別)

先付 香箱蟹

金時草湯葉巻
千鳥酢 防風
柚子釜
能登なまこ このわた

前菜 あられ 人参 千社唐

自家製唐墨 蕪
千口子真丈
鮫肝琥珀寄せ
巻海老鉄扇
大王松 ゆずり葉

御椀 鱈白子すり流し

日の出大根 人参
焼葱 芹 一味唐辛子

御造り 河豚うす造り

祝皿 鯛姿盛り

鯛 筍 木の芽焼
五色なます
金時人参 大根
金柑 昆布 千社唐

煮物 治部煮

能登牛 能登椎茸
小松菜 蓬麩 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露

又は 河豚雑炊

水菓子 三宝柑ゼリー

甘味 能登大納言ぜんざい

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円 (税込・奉別)

先付 香箱蟹 金時草湯葉巻

千鳥酢 防風
柚子釜
能登なまこ このわた

前菜 あられ 人参 千社唐

自家製唐墨 蕪
千口子火取り
数の子粕漬け
鮫肝琥珀寄せ
大王松 ゆずり葉

御椀 鱈一汐焼き

色紙大根
うぐいす菜 柚子

御造り 一品目 河豚うす造り

中皿 二品目 鰯 甘海老

河豚白子 炭火焼き
能登てまり 酢橘
能登牛ステーキ
細根大根風呂吹き
松笠慈姑 柚子味噌

蒸し物 図合蟹蒸し

たらの芽 生姜庵

御食事 昆布×鯛茶漬け

又は 手打ちそば 汐露
いちご寄せ ミント

水菓子 能登大納言ぜんざい

甘味

ステーキ会席 二七、五〇〇円(税込・奉別)

先附

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 能登海鼠 このわた
霰千社唐 金時人参
自家製唐墨 蕪
巻海老鉄扇 干口子真丈
鮫肝寄せ
ゆずり葉 大王松

御椀

鰯粕汁
日の出大根人参
葱 芹 一味唐辛

御造

河豚薄造り
鰯 鱈子付け

焼物

和牛ヒレスステーキ
焼き野菜 香味野菜
能登塩 山椒しょうゆ

煮物

金時草お浸し

御食事

土鍋炊き
ひやくまん穀御飯
味噌汁 香の物

水菓子

三宝柑ゼリー

甘味

能登大納言ぜんざい

会席 「加賀」 一三、二〇〇円(税込・奉別)

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 黒豆金箔

前菜

かぼす釜 蟹でんぶ和え
菜花 百合根
占地 牛蒡
巻海老鉄扇 鮫肝寄せ
干口子真丈 松笠慈姑揚げ

御椀

清汁仕立て
鯛葛叩き 豆腐
日の出大根人参 木の芽

御造り

旬のお造り盛り

焼物

鰯山椒焼き
千枚蕪

煮物

治部煮
合鴨 石川芋 舞茸
簾麩 青み 山葵

御食事
又は

加賀手打ち蕎麦 汐露
赤飯
味噌汁 香の物

水菓子

パイヤゼリー

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。

表示価格は、税込価格でございます。奉仕料は別途頂戴いたします。