

会席 「立山」 一七、六〇〇円(税込・奉別)

会席 「白山」 二四、二〇〇円(税込・奉別)

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円(税込・奉別)

先付
鰻ざく
加賀太胡瓜 生姜酢
酢取り茗荷

前菜
青竹
若鮎山椒煮
巻海老 叩きオクラ寄せ
とうもろこし真丈
片葉白和え えびす
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀
すまし仕立て
相並葛打ち 豌豆豆腐
浜防風 花柚子

御造り
鯉叩き
車鯛昆布メ
烏賊 又は 大梅貝

中皿
細魚粽寿司
鯛柏葉寿司 菖蒲独活
新じゅん菜 吸い酢

焼物
鱒柚庵焼き
木の葉生姜 野蔞辛煮

煮物
治部煮
合鴨 五三竹 小松菜
舞茸 簾麩 山葵

御食事
加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子
金沢あんみつ
ゴールデンキウイ

先付
蒸し鮑 菖蒲独活
金時草 寄せ酢 卸生姜

前菜
細魚粽寿司
千口子火取り
片葉白和え
巻海老 叩きオクラ寄せ
河豚真子糠漬
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀
丸吸い
丸豆腐
針独活 芽葱 忍生姜

御造り
鯉叩き
新玉葱 茗荷 大葉
真子鰯 煽り烏賊

中皿
和牛ローストビーフ
アスパラガス
新馬鈴薯 舞茸 胡麻だれ

揚物
活鮎唐揚
天豆 白板昆布網
金沢熊走より 山菜

煮物
加賀太胡瓜
毛蟹 身真丈射込み
片葉 千鳥酢庵 生姜

御食事
手打ち蕎麦 汐露
又は
鮭茶漬

水菓子
氷室西瓜

甘味
金沢あんみつ

先付
毛蟹 蟹身
加賀太胡瓜 千鳥酢

前菜
青竹盛り
鮎唐揚げ 天豆
新じゅん菜 吸い酢
細魚粽寿司
火取り能登千口子
片葉白和え

御椀
車海老 豌豆豆腐
浜防風 花柚子

御造り
鯉叩き 煽り烏賊
新玉葱 茗荷 大葉
生姜醤油 能登塩
真子鰯 薄造り

中皿
鮑風味焼き
アスパラガス 檸檬

焼物
焜炉焼き
活鮎塩焼き
木の葉生姜 蓼酢

煮物
治部煮
和牛 小松菜
独活 簾麩 山葵

御食事
車鯛昆布メ茶漬
又は
手打ち蕎麦 汐露

水菓子
氷室西瓜

甘味
金沢あんみつ

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。

ステーキ会席 二七、五〇〇円（税込・奉別）

先附

鰻ざく酢
加賀太胡瓜 酢取り茗荷
生姜酢

前菜

細魚粽寿司
干口子火取り
片葉白和え
巻海老オクラ寄せ
河豚真子糠漬け 酢橘卸し

御椀

清汁仕立て
相並葛叩き 豌豆豆腐
浜防風 柚子

御造

初鰹 新玉葱 大葉 茗荷
真子鰈 障泥烏賊

焼物

和牛ヒレステーキ
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
糸がき

御食事

土鍋炊き
ひやくまん穀御飯
味噌汁 香の物

水菓子

氷室西瓜

甘味

金沢あんみつ

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。