

会席「尾山」 七、七〇〇円

(税込・奉仕料別)

前菜

かぼす釜 蟹でんぶ和え
牛蒡 百合根 菜花 占地
巻海老鉄扇 鮫肝寄せ
千口子真丈 松笠慈姑揚げ
ゆずり葉 大王松

御椀

鱈白子すり流し
鱈 豆腐
鶯菜 柚子

御造り

旬の造り盛り

焼物

鱈山椒焼き
たらの芽 千枚蕨

煮物

治部煮 合鴨
能登椎茸 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

河豚雑炊

水菓子

パイヤゼリー
ミント

会席「金沢」 一、〇〇〇円

(税込・奉仕料別)

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

御椀

清汁仕立て
鯛葛叩き 豆腐
ひの大根人参 木の芽

御造り

旬の造り盛り

中皿

公魚薄衣揚げ
椎茸 たらの芽
能登塩 レモン

焼物

鱈山椒焼き
千枚蕨

煮物

治部煮 合鴨
石川芋 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

水菓子

パイヤゼリー

会席「加賀」 一、三、二〇〇円

(税込・奉仕料別)

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
千口子真丈 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

鱈山椒焼き
千枚蕨

煮物

治部煮
合鴨 石川芋 舞茸
簾麩 青み 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
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。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。

季節の御椀付き五段弁当 五、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

鰯粕煮
大根人参 芹 針柚子

御椀

清汁仕立て
鯛葛叩き 豆腐
日の出大根人参 木の芽

五段重

御造り
旬の造り盛り

中皿
公魚薄衣揚げ
たらの芽 椎茸 能登塩
レモン

焼物
鱈照り焼き
五色なます

煮物
蕪 堀川牛蒡
蟹庵掛け 春菊 生姜

酢物
海鼠酢 雲酢 針柚子

御食事
加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は

赤飯
味噌汁 香の物

甘味
梅葛湯
紫芽

はな街 六、〇五〇円

(税込・奉仕料別)

食前酒

自家製果実酒

前菜

柚子釜 蟹でんぶ和え
占地 百合根
千社唐 牛蒡
巻海老鉄扇
白身昆布締め唐墨和え
松笠慈姑揚げ 数の子粕漬
鮫肝寄せ 菜花昆布締め
干口子真丈 黒豆松葉

御椀

清汁仕立て
鯛葛叩き 豆腐
日の出大根人参 木の芽

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

手打ちそば
又は

水菓子

赤飯
味噌汁 香の物
パイヤゼリー
能登大納言ぜんざい

甘味

*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。

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。