

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 鯛昆布メ松皮造り
柚香酢ジュレ
紅白なます
金時人参 大根
柚子 昆布
黒豆 松葉

前菜 柚子釜
鱈でんぶ和え
巻海老 牛蒡
千社唐 百合根
鮫肝琥珀寄せ
菜の花昆布メ 子持昆布

御椀 図合蟹ふかし
芽蕪 柚子

御造り 鰯 鱈子付
甘海老

中皿 鱈身 白子酒蒸し
白菜筍 昆布
ぼん酢 薬味

焼物 鰯 又は 鱈 山椒焼
落青煮 千枚漬

煮物 治部煮
合鴨 孫芋 簾麩
小松菜 蓬麩

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚雑炊

水菓子 パイ ヤゼリー
あまおう

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 香箱蟹
金時草湯葉巻
千鳥酢 防風

前菜 唐墨 蕪
千口子真丈
鮫肝琥珀寄せ
大王松 ゆずり葉

御椀 鰯 粕汁
日の出大根 人参
焼葱 芹一味唐辛子

御造り 河豚うす造り
鰯 鱈子付

中皿 鯛姿盛り
鯛筍 木の芽焼
落青煮
紅白なます
金時人参 大根
柚子 昆布

揚げ物 鱈フライ 白子庵
タラの芽 酢橘

煮物 治部煮
和牛 小玉葱
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
あまおう

甘味 五郎島金時芋ぜんざい

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉巻
千鳥酢 防風

前菜 柚子釜
鱈でんぶ和え
巻海老 牛蒡
千社唐 百合根
千口子火取り
唐墨 蕪 鮫肝琥珀寄せ
大王松 ゆずり葉

御椀 河豚こく
河豚身葛打ち 白子餅
鍵わらび 溶き辛子

御造り 河豚うす造り
鰯 甘海老
紅白縹り 芽甘草

中皿 図合蟹蕪蒸し
筍菜の花 生姜庵

焼き物 のど黒 又は 鰯 塩焼
染おろしたらの芽

煮物 治部煮
和牛 小玉葱
小松菜 簾麩 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚茶漬

水菓子 三宝柑ゼリー
あまおう

甘味 五郎島金時芋ぜんざい

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、本体価格（税抜き）でございます。

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

会席 「加賀」 一二、〇〇〇円

先付

香箱蟹又凶合蟹
金時草湯葉巻
防風 千鳥酢

前菜

かぼす釜 紅白なます
人参 柚子 昆布
大根 路
子持昆布
えびす
梅型錦玉子
菜の花昆布×

前菜

唐墨 蕪
千口子真丈
鮫肝琥珀寄せ
大王松 ゆずり葉

御椀

鰯粕汁
日の出人參大根
焼葱 芹 一味

御椀

清汁仕立
蟹ふかし
つる菜 柚子

御造り

河豚薄造り
鰯 鱈子付け

御造り

旬の造り盛り

中皿

和牛ヒレ肉ステーキ
能登揚げ塩
香野菜
茗荷・胡瓜・トマト

中皿

京芋揚げ出し
獅子唐 浅葱
旨出汁

煮物

海老芋煮
田楽庵掛け 切り柚子

煮物

治部煮 合鴨
簾麩 舞茸 粟麩
小松菜 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は
じゃこ御飯

水菓子

三宝柑ゼリー
あまおう

水菓子

香の物 味噌汁
オレンジムース
旬の果物

甘味

五郎島金時芋ぜんざい