

会席「尾山」 七、七〇〇円

(税込・奉仕料別)

前菜

ほおずき

巻鰯酢橘卸し

新順菜吸酢叩きオクラ

泥鰯蒲焼

蛸煮凍り

片葉胡麻和え

御椀

玉蜀黍播り流し

巻海老 隠元

玉子豆腐 振り柚子

御造り

旬の造り盛り

焼物

活け鮎塩焼き

木の葉生姜 蓼酢

煮物

治部煮 合鴨

翡翠茄子 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

又は

梅素麺

水菓子

氷室西瓜

会席「金沢」 一一、〇〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

飛魚昆布締め

加賀太胡瓜 デイル

グレープフルーツ

蜂蜜酢

御椀

玉蜀黍播り流し

巻海老 隠元

玉子豆腐 振り柚子

御造り

旬の造り盛り

中皿

焼き茄子 汲み湯葉

鰻蒲焼 浜防風 針生姜

土佐酢庵

焼物

鱸干口子焼き

谷中生姜 染卸し

酢橘

煮物

治部煮

合鴨 舞茸 蓮根

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

焼き玉蜀黍御飯

水菓子

氷室青梅

「ステーキ御膳」 九、九〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

鱧落とし

加賀太胡瓜 蓮芋

梅肉醤油 花穂

御椀

玉蜀黍播り流し

巻海老 隠元

玉子豆腐 振り柚子

御膳

和牛炭火焼き

焼き野菜

山椒醤油 チリソース

能登塩 酢橘

土鍋炊き

ひやくまん穀米

味噌汁

浅漬けサラダ仕立て

水菓子

氷室青梅

令和四年 水無月吉日 青山浅田

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。

季節の五段弁当 五、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 飛魚昆布締め

加賀太胡瓜 デイル

グレープフルーツ

蜂蜜酢

御椀 清汁仕立て

鱧真丈 玉子豆腐

順菜 小メロン 青柚子

五段重

御造り 二種盛り

中皿 活け鮎唐揚げ

甘長唐辛子 蓮根

塩 酢橘

焼物 石持塩焼き

大根卸し 谷中生姜

蒸物

鰻印籠煮

焼き茄子 隠元

実山椒 木の芽

酢物

金時草 火取り万寿貝

焼き浸し 土佐酢

酢取り茗荷

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

焼き玉蜀黍御飯

甘味

氷室青梅

令和四年水無月吉日 青山浅田