

お料理 一〇、〇〇〇円
(ご昼食のみ)

御献立

先付 相並焼き霜
ごみ 独活
たらの芽 梅衣

前菜

細魚てまり寿司
能登もずく酢 針生姜
飯蛸蒸し煮
穴子八幡巻
巻海老 天豆 白和え
田芹胡麻酢和え
鯛真子煮凍り

お 椀

蛤吸い 蛤酒蒸し
うるい 蕨 黄人参 木の芽

お造り

鯛薄造り
ぽん酢 浅葱 紅葉卸

焼き物

能登牛炭火焼
クレンソ 能登塩
又は

鯛木の芽焼
せん菜

煮物

筍昆布煮
蒟 木の芽

お食事

豌豆土鍋炊きご飯
赤出汁 豆腐 蒟の臺
香の物

水菓子

タロッコオレンジゼリー

甘味

夜桜
おうす

お料理 二〇、〇〇〇円

御献立

先付 相並焼き霜
ごみ 独活
たらの芽 梅衣

前菜

蛸烏賊
こしあぶら 蒟の臺
薄衣揚げ
干口子火取り

お 椀

蛤吸い 蛤酒蒸し
うるい 蕨 黄人参 木の芽

お造り

鯛薄造り
ぽん酢 浅葱 紅葉卸
新このわた
甘海老 墨烏賊
山葵 二度仕込み醬油

中皿

能登牛炭火焼
能登塩 クレンソ

小吸物

利尻昆布出汁
三年蔵囲い

焼物

鯛木の芽焼 せん菜
筍昆布煮 蒟 木の芽

煮物

筍昆布煮 蒟 木の芽

お食事

豌豆土鍋ご飯
赤出汁 豆腐 蒟の臺 香の物

水菓子

タロッコオレンジゼリー

甘味

夜桜
おうす

令和三年卯月吉日

赤坂 浅田

令和三年卯月吉日

赤坂 浅田