

お料理 一〇、〇〇〇円
(ご昼食のみ)

御献立

先付

筍 落
新若芽 木の芽

前菜

細魚てまり寿司
能登もずく酢 針生姜
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

かつお叩き
新玉葱 茗荷 大葉
ぽん酢 紅葉卸

焼き物

能登牛炭火焼
クレンソ 能登塩
又は
鱒木の芽焼
せん菜

煮物

お食事

合鴨治部煮
筍土鍋炊きご飯
赤出汁 豆腐 落の臺
香の物

水菓子

甘味
夜桜
おうす

令和三年卯月吉日

赤坂 浅田

お料理 二〇、〇〇〇円

御献立

先付

鮑柔らか煮
落 独活 たららの芽
寄せ酢 卸生姜

前菜

活小鮎唐揚げ
筍 こしあぶら 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

かつお叩き
新玉葱 茗荷 大葉
ぽん酢 紅葉卸
新このわた
甘海老 墨烏賊
山葵 二度仕込み醤油

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

甘鯛若狭焼 せん菜

煮 物

合鴨治部煮

お食事

筍土鍋ご飯
赤出汁 豆腐 落の臺 香の物

水菓子

甘味
夜桜
おうす

令和三年卯月吉日

赤坂 浅田