

お料理 一〇、〇〇〇円  
(ご昼食のみ)

御献立

先付

生雲丹 生湯葉  
加賀太胡瓜 酢ゼリー  
花穂 振り柚子

前菜

青竹盛り  
細魚粽寿司  
河豚糠漬け  
穴子八幡巻  
玉蜀黍真丈  
片葉白酢和え 恵比寿

お椀

すまし仕立て  
相並葛打ち 豌豆豆腐  
わらび 木の芽

お造り

鰹叩き  
新玉葱 大葉 茗荷  
ぽん酢 紅葉卸し

焼き物

能登牛炭火焼  
クレンソ 能登塩  
又は  
活鮎塩焼  
蓼酢 木の葉生姜

煮物

合鴨治部煮  
新玉葱 簾麩 小松菜

お食事

新生姜土鍋炊きご飯  
御味噌汁 三つ葉 豆腐  
香の物

水菓子

氷室西瓜

甘味

金沢あんみつ おうす

お料理 二〇、〇〇〇円

御献立

先付

毛蟹 加賀太胡瓜  
千鳥酢 生姜

前菜

青竹盛り 細魚粽寿司  
干口子火取り 穴子八幡巻  
玉蜀黍真丈 片葉白酢和え  
相並葛打ち 豌豆豆腐  
わらび 木の芽

お椀

お造り

鰹叩き  
新玉葱 大葉 茗荷  
ぽん酢 紅葉卸し  
新このわた  
大梅貝 甘海老  
山葵 金沢二度仕込醤油

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

活鮎塩焼  
木の葉生姜 蓼酢

煮物

合鴨治部煮  
新玉葱 簾麩 小松菜

お食事

新生姜土鍋炊きご飯  
御味噌汁 三つ葉 豆腐  
香の物

水菓子

氷室西瓜

甘味

金沢あんみつ おうす

令和三年皐月吉日

赤坂 浅田

令和三年皐月吉日

赤坂 浅田