

お料理 一〇、〇〇〇円
(ご昼食のみ)

御献立

先付

鰻ざく
蛇腹胡瓜 茗荷酢取り

前菜

ほおずき
いなだ 酢橘おろし
酢橘 烏賊うるか和え
鱧小袖寿司
どじょう蒲焼き
蛸煮凍り
赤皮南瓜寄せ

お椀

すまし仕立て
巻海老 冬瓜 じゅん菜
胡麻豆腐 青柚子

お造り

白身魚昆布〆
活大梅貝

焼き物

能登牛炭火焼
クレソン 能登塩
又は
活鮎塩焼
蓼酢 木の葉生姜

煮物

合鴨治部煮
翡翠茄子 簾麩 小松菜

お食事

とうもろこし土鍋炊きご飯
御味噌汁 三つ葉 豆腐
香の物

水菓子

ココナツババロア
パッションフルーツゼリー

甘味

能登大納言水羊羹 おうす

お料理 二〇、〇〇〇円

御献立

先付

鮑蒸し煮 加賀太胡瓜
浜防風 千鳥酢ジュレ 生姜

前菜

ほおずき いなだ 酢橘おろし
どじょう蒲焼き
とうもろこし真丈
赤皮南瓜寄せ
干口子火取り
鱧葛打ち 梅肉
冬瓜 青柚子

お椀

お造り

烏賊そうめん
白身魚昆布〆
活大梅貝

中皿

能登牛炭火焼
能登塩 クレソン

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
翡翠茄子 簾麩 小松菜

お食事

百万穀米土鍋炊きご飯
出汁巻玉子 和牛時雨煮
御味噌汁 三つ葉 豆腐
香の物

水菓子

パッションフルーツゼリー

甘味

氷室豆富 黒蜜 おうす

令和三年文月吉日

赤坂 浅田

令和三年文月吉日

赤坂 浅田