

お料理 一〇、〇〇〇円
(ご昼食のみ)

御献立

先付

鱧照り焼き
加賀太胡瓜 茗荷酢取り

前菜

ほおずき
巻鮒 酢橘おろし
新じゆんさい
叩きオクラ 生姜吸酢
どじょう蒲焼き
蛸煮凍り
片葉胡麻和え

お椀

とうもろこしすり流し
巻海老 隠元
玉子豆腐
摺り柚子

お造り

白身魚昆布ペ
あおり烏賊

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
翡翠茄子 簾麩 小松菜

お食事

百万穀米土鍋炊きご飯
熊走産実山椒 鰯山椒煮
小吸い物 香の物

水菓子

氷室西瓜

甘味

能登大納言水羊羹

お料理 二〇、〇〇〇円

御献立

先付

蓮の葉盛り
鱧落とし 蓮芋
花穂 梅肉醬油

前菜

ほおずき 巻鮒 酢橘おろし
新じゆんさい
叩きオクラ 生姜吸酢
どじょう蒲焼き 蛸煮凍り
干口子火取り

お椀

車海老 うすい豆腐
浜防風 青柚子
鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢
活大梅貝

お造り

能登牛炭火焼
能登塩 クレンソ

中皿

利尻昆布出汁 三年蔵囲い

小吸物

富山県庄川より
活鮎塩焼
木の葉生姜 蓼酢

焼物

合鴨治部煮 又は
新蓮根蓮蒸し

煮物

土鍋炊き鮎ご飯
御味噌汁 香の物

お食事

パッションフルーツゼリー

水菓子

氷室饅頭

甘味

能登大納言水羊羹

令和四年水無月吉日
赤坂 浅田

令和四年水無月吉日
赤坂 浅田