

「お子様御膳」 三、六三〇円

蒸物 茶碗蒸し

プレート ※ご予約時に二種類からお選びください。

【和食】 玉子焼き

海老天婦羅 野菜南京瓜 丸十

鶏唐揚げ プロッコリ

鯛手毬唐蒸し 恵比寿

豆富田楽 牛肉アスパラ巻き

金時豆

鶏摘れ治部煮 簾麩 石川芋 法蓮草

【和洋折衷】ハンバーグ 人参 印元

鶏唐揚げ プロッコリ

鶏摘れ治部煮 簾麩 石川芋 法蓮草

金時豆

玉子焼き

海老フライ 野菜南瓜 丸十

新じゃがチーズ焼き

御食事

ちらし寿司

錦糸玉子 蓮根 海老 椎茸 絹さや

水菓子

小さなプリンアラモード

「お子様五段」 六、〇五〇円

先付 一口ちらし寿司

蒸物 茶碗蒸し

【箱】 ※ご予約時に二種類からお選びください。

【和食】

一 二種盛り

一 鯛唐蒸し 恵比寿 胡桃

一 天婦羅野菜三種 蓮根 丸十 椎茸

一 治部煮 鶏

一 石川芋 法蓮草 簾麩 舞茸

一 玉子焼き 金時豆 イクラ 豆富田楽

【和洋折衷】

一 玉子焼き 金時豆 イクラ 豆富田楽

一 ハンバーグとフライドポテト

一 人参 プロッコリ

一 海老フライ 丸十フライ

一 蟹クリームコロッケ

一 治部煮 鶏

一 石川芋 法蓮草 簾麩 舞茸

一 五色サラダ 蒸し鶏

一 大根・人参・胡瓜・紫キャベツ

御食事 ※ご予約時に三種類からお選びください。

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は煮麺おぼろ昆布

又は手巻き寿司 鮪貝割れ 鰻胡瓜

水菓子

プリンアラモード

「お子様会席」 八、四七〇円

先付 胡麻豆腐

巻海老 つる紫の花 山葵

美味出汁

御椀

澄まし仕立て

友禅豆腐 鱧唐揚げ

鶴菜 柚子

御造り

鯛薄造り

車鯛昆布メメ

甘海老

焼物

小鯛姿盛り

唐蒸し 木の芽焼き

恵比寿 胡桃甘露煮

紅白膾 金箔

揚物

加賀蓮根挟み揚げ

銀杏松葉 酢橘

煮物

治部煮 鶏

簾麩 小松菜 舞茸 石川芋

御食事

栗炊き込みご飯

味噌汁 香の物

水菓子

洋梨蜜煮

クラッシュゼリー ミント