

会席 「加賀」 一六、四四五円

先付 蛸柔煮 美味出汁ジュレ

独活白煮 ミニオクラ
ヤングコーン 振り柚子

前菜 新萵菜 吸い 酢
どじょう蒲焼

印元胡麻和え

鯛手毬寿司 木の芽
恵比寿

御椀 うす葛仕立て

焼き穴子 玉子豆腐
芽葱 振り柚子

御造り 三種盛り 妻一式 山葵

中皿 鮎唐揚げ 蓼葉

新蓮根 甘長 能登塩

焼物 鱒木の芽焼き

丸十旨煮

煮物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は
梅煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席 「立山」 二〇、二四〇円

先付 鱧落とし梅酢ジュレ

加賀太胡瓜
花穂紫蘇 酢取り茗荷

前菜 ほおずき 巻鮓 酢橘みぞれ

新じゅん菜 叩きオクラ 美味出汁
どじょう蒲焼

恵比寿 片葉胡麻和え

御椀 どうもろこしすり流し

巻海老 印元 玉子豆腐 振り柚子
白身魚昆布メ 鮓焼き霜

御造り 烏賊 又は 大梅貝

中皿 青朴葉 黒毛和牛山椒焼き

アスパラガス 新蓮根 酢橘

焼物 活鮎塩焼き

谷中生姜 蓼酢 蓼の葉

煮物 治部煮 合鴨 翡翠茄子 舞茸

小松菜 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は
梅煮麺

水菓子

抹茶パンナコッタ
能登大納言小豆煮寄せ 白玉

会席 「白山」 二七、八三〇円

先付 蓮の葉 鱧落とし 蓮芋

花穂紫蘇 梅肉醤油

前菜 ほおずき 巻鮓 酢橘みぞれ

新じゅん菜 叩きオクラ 美味出汁
どじょう蒲焼 蛸煮凍り 片葉胡麻和

御椀 車海老 玉子豆腐 防風 青柚子

御造り 鮓焼き霜 新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢

白身魚昆布 活大梅貝 花穂紫蘇
新蓮根 蓮蒸し 鰻蒲焼き 百合根 枝豆
蓮根煎餅 山葵 染庵

中皿 富山県庄川より

焼物 活鮎塩焼き 蓼酢

活鮎唐揚げ 蓼庵

木の葉生姜 蓼葉

煮物 治部煮 黒毛和牛うす焼き

翡翠茄子 小松菜 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は
梅煮麺

水菓子

氷室西瓜
能登大納言 冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三七、九五〇円

先付 蓮の葉 毛蟹 蟹身片葉寄せ

金時草 生姜 千鳥酢

前菜 鱧落とし 加賀太胡瓜

梅酢ジュレ 酢取り茗荷

御椀 鯛丸仕立て 焼き豆腐 小メロン

振り柚子 忍生姜

御造り 鮪焼き霜 新玉葱 大葉 茗荷

車海老湯霜 活大梅貝 花穂紫蘇

中皿 活小鮎 活鮎 唐揚げ

網白板昆布 伏見唐辛子

とうもろこし かけ揚げ

能登揚げ塩 酢橘

焼物 干口子火取り

真名鯉 柚庵焼き

木の葉生姜 新蓮根金平

煮物 治部煮 黒毛和牛 翡翠茄子

小松菜 簾麩 山葵

御食事 昆布メ鯛茶漬け

水菓子 パッションフルーツゼリー

甘味 能登大納言

冷やしお汁粉 白玉

会席 「宝達」 四八、〇七〇円

先付 蓮の葉 鮑系らか煮

金時草 花穂紫蘇

寄せ酢 卸し生姜

前菜 活小鮎 活鮎 唐揚げ

網白板昆布

伏見唐辛子 酢橘 干口子火取り

御椀 鱧葛打ち 焼き豆腐 梅肉

防風 青柚子

御造り 鯛うす造り ポン酢 浅葱 紅葉卸

鮪焼き霜 車海老湯霜

中皿 毛蟹 加賀太胡瓜

片葉 生湯葉 生姜庵

焼物 のど黒塩焼き 木の葉生姜

新蓮根金平 染め卸し 酢橘

煮物 治部煮 黒毛和牛 ヒレ

翡翠茄子 小松菜 山葵

御食事 土鍋炊き鮎御飯

小吸い物 香の物

水菓子 パッションフルーツゼリー

甘味 能登大納言

冷やしお汁粉 白玉

令和六年水無月吉日 日本橋浅田