会席 「加賀」 一六、四四五円
一五、七三〇円

先付け

鶯鳥賊黄身煮

桜葉サーモン寿司

恵比寿

天豆海老真丈薄衣揚げ

梅貝旨煮

御 椀

桜鯛潮汁

桜鯛葛打ち 白山豆腐

芽葱 生姜露

御造り

三種盛り 妻一式 山葵

中 皿

春の山菜天婦羅

たらの芽 こごみ 筍

路の薑 桜塩

焼 物

春鱒柚庵焼き

はじかみ 牛蒡金平

煮 物

治部煮 合鴨

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

おぼろ昆布煮麺

水菓子

季節の水菓子

会席 「立山」 二〇、二四〇円
一九、三六〇円

先付

鶯鳥賊

木の芽酢ジュレ

うるい わらび 落 生姜

前 菜

能登もずく酢 叩き芋 木の芽

小鯛小袖寿司 桜葉

穴子八幡巻き

白和え 天豆 菜の花 スナツプ豌豆

鯛真子煮凍り

御 椀

すまし仕立て

巻海老 筍真丈

こしあぶら木の芽

御造り

車鯛昆布メ 甘海老

鳥賊 又は 大梅貝

揚 物

かき揚げ

桜海老 三つ葉

たらの芽うす衣揚げ

能登揚げ塩 酢橘

台の物

湯鯛

金時草

二杯酢

大根おろし 生姜

煮 物

治部煮 合鴨 小松菜

蓬麩 山葵

水菓子

キウイパンナコッタ

会席 「白山」 三一、六二五円
三〇、二五〇円

前 菜

蛤酒蒸し木の芽酢ジュレ

うるい わらび 落 生姜

御 椀

白和え 車海老 天豆

スナツプ豌豆 菜の花

御造り

すまし仕立て

相並筍真丈 こしあぶら木の芽

御 椀

鯉叩き 新玉葱 大葉 茗荷

車鯛昆布メ

甘海老 花穂紫蘇

台の物

鯛姿盛り 鯛唐蒸し 桜葉

青竹盛り

筍木の芽焼き

たらの芽うす衣揚げ

豆富田楽 朴葉味噌

鯛真子煮凍り

せん菜

煮 物

治部煮

黒毛和牛うす焼き

小松菜 蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

おぼろ昆布煮麺

水菓子

パイヤゼリー ミント

甘 味

能登大納言せんざい
白玉 桜花

会席 「兼六」

四一、七四五円
三九、九三〇円

前菜

鮑蒸し煮
露うどわらび
寄せ酢 生姜
白和え 車海老 天豆
スナッフ豌豆 菜の花

御椀

蛤吸い
蛤酒蒸し 筍真丈
こしあぶら木の芽

御造り

鯉叩き 新玉葱 大葉 茗荷
鯛 甘海老 花穂紫蘇

中皿

小鮎 活鮎 唐揚げ 網白板昆布
たらの芽うす衣揚げ
能登揚げ浜塩 酢橘 干口子火取り

焼き物

甘鯛若狭焼き
独活きんぴら せん菜

煮物

治部煮
黒毛和牛 小松菜
蓬麩 山葵

御食事

土鍋炊き筍御飯
小吸い物 香の物

水菓子

日向夏ゼリー

甘味

能登大納言せんざい
白玉 桜花

会席 「宝達」

五一、八六五円
四九、六一〇円

先付

鮑蒸し煮 露うどわらび 寄せ酢 生姜

前菜

白胡麻豆腐 生雲丹 割醤油 山葵
干口子焜炉焼き

御椀

おこぜ丸仕立て
こしあぶら 針独活 木の芽

御造り

鯛うす造り ポン酢 浅葱 紅葉卸
活大梅貝 甘海老
新このわた 能登揚げ浜塩 酢橘

中皿

春山羽二重
穴子山椒煮 白山豆腐
雪山羽二重
蛤山椒煮 白山豆腐

焼物

活鮎唐揚げ たらの芽
染め庵 花卉 独活 人参

煮物

甘鯛若狭焼き 独活きんぴら せん菜
治部煮 黒毛和牛ヒレ 小松菜
蓬麩 山葵

御食事

若竹温蕎麦 又は
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

いちご寄せ

甘味

能登大納言せんざい 白玉 桜花

令和七年卯月吉日 日本橋浅田