

ローストビーフ会席 一三、〇〇〇円(税込一四、三〇〇円)

香箱付ローストビーフ会席二〇、〇〇〇円(税込二二、〇〇〇円)

会席「立山」 一六、〇〇〇円(税込一七、六〇〇円)

先付	鱈子付け 白子豆腐 撚り野菜 紅葉卸 ポン酢ジュレ 浅葱
前菜	かぼす釜 五色なます いくら 鰯蕪寿司 松笠慈姑 鱈真子昆布巻煮 恵比寿
御椀	鰯粕汁 短冊人参 大根 焼葱 芹 一味唐辛子
御造	三種盛 妻一式 山葵 二度仕込み醤油
温皿	能登牛ローストビーフ 能登塩 柚子胡椒ポン酢卸し 檸檬 クレソン 温野菜 和田牛蒡 新馬鈴薯 ブロッコリー チリソース 冷菜鉢
蒸物	茶碗蒸し 蟹 百合根 三ツ葉 生姜餡
食事	土鍋炊き白御飯 ひやくまん穀 御味噌汁 香の物
甘味	お汁粉ババロア クコの実

先付	香箱蟹 金時草湯葉巻 千鳥酢 防風
前菜	かぼす釜 五色なます いくら 鰯蕪寿司 松笠慈姑 鱈真子昆布巻煮 恵比寿
御椀	鰯粕汁 短冊人参 大根 焼葱 芹 一味唐辛子
御造	三種盛 妻一式 山葵 二度仕込み醤油
温皿	能登牛ローストビーフ 能登塩 柚子胡椒ポン酢卸し 檸檬 クレソン 温野菜 和田牛蒡 新馬鈴薯 ブロッコリー チリソース 冷菜鉢
蒸物	茶碗蒸し 蟹 百合根 三ツ葉 生姜餡
食事	土鍋炊き白御飯 ひやくまん穀 御味噌汁 香の物
甘味	お汁粉ババロア クコの実

先付	鱈子付け 白子豆腐 撚り野菜 割ぼん酢 紅葉おろし 浅葱
前菜	かぼす釜 でんぶ和え 銀杏 百合根 千社唐 牛蒡 鱈真子昆布巻煮 鰯蕪寿司 松笠くわい あん肝寄せ
御椀	鰯粕汁 短冊大根 人参 焼き葱 芹 一味唐辛子
御造	鰯 車鯛昆布 甘海老
中皿	源助大根風呂吹き 巻海老 芽蕪 柚子味噌 針柚子 さわら柚庵焼き 五色なます 牛蒡松葉金平
煮物	治部煮 合鴨 舞茸 小松菜 簾麩 石川芋 山葵
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 河豚雑炊
水菓子	お汁粉ババロア くこの実

令和五年師走吉日 大手町浅田

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

会席「白山」 二五、〇〇〇円(税込二七、五〇〇円)

先付

香箱蟹  
金時草湯葉巻  
千鳥酢 防風

前菜

柚子釜 でんぶ和え  
巻海老 千社唐  
金時人參 牛蒡  
鰯蕪寿司  
河豚手毬寿司  
あん肝寄せ  
鱈真子昆布巻き煮

御椀

白子すり流し  
鱈身 豆富  
芽蕪 柚子

御造

鰯 鱈子付け  
甘海老 花穂紫蘇

中皿

甘鯛蕪蒸し  
芹 銀杏 百合根  
生姜染庵

焼物

鰯山椒焼き  
金沢春菊白和え  
牛蒡松葉金平

煮物

治部煮  
和牛 小松菜  
小玉葱 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚雑炊

水菓子

檸檬ゼリー 洋梨

甘味

市田柿と胡桃の蒸し羊羹

会席「兼六」 三三、〇〇〇円(税込三六、三〇〇円)

先付

香箱蟹  
金時草湯葉巻  
千鳥酢 防風

前菜

柚子釜  
甘海老 このわた  
あられ 金時人參 千社唐  
自家製唐墨 細根大根  
火取り干口子  
鰯蕪寿司 恵比寿

御椀

白味噌仕立て  
鱈身 白子豆富  
芽蕪 松葉柚子

御造

河豚薄造り  
鰯 鱈子付け

中皿

能登牛風味焼き  
小玉葱 結び簾麩  
山葵 クレソン

焼物

甘鯛若狭焼き  
金沢春菊白和え  
牛蒡松葉金平

蒸物

図合蟹 蕪蒸し  
百合根 銀杏 生姜庵

御食事

河豚雑炊  
又は  
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

ルレクチュエ ミント

甘味

市田柿と胡桃の蒸し羊羹

会席「宝達」 四一、〇〇〇円(税込四五、一〇〇円)

先付

香箱蟹  
金時草湯葉巻  
千鳥酢 防風

御椀

甘鯛一汐焼き  
源助大根  
芽蕪 松葉柚子

御造

河豚薄造り  
ポン酢薬味  
鱈子付け  
甘海老

強肴

自家製唐墨 色紙蕪  
柚子釜 五色なます  
干口子火取り

中皿

茹で図合蟹  
蟹酢  
蟹味噌玉地蒸し

焼物

鰯塩焼き  
染めおろし 酢橘  
金沢春菊白和え  
牛蒡松葉金平

煮物

治部煮  
能登牛 小松菜  
小玉葱 簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き蟹御飯  
御味噌汁 香の物

水菓子

ルレクチュエ ミント

甘味

市田柿と胡桃の蒸し羊羹

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

蟹づくし 四五、〇〇〇円(税込四九、五〇〇円)

蟹づくし 六〇、〇〇〇円(税込六六、〇〇〇円)

慶事会席 一五、〇〇〇円(税込一六、五〇〇円)

先付 香箱蟹  
金時草湯葉巻  
防風 千鳥酢

先付 香箱蟹  
金時草湯葉巻  
防風 千鳥酢

先付 帆立貝焼き霜  
林檎酢漬け 防風  
白菜 柚香酢ジュレ

前菜 柚子釜  
蟹でんぶ和え  
千社唐 金時人参  
牛蒡 銀杏  
鰯蕪寿司  
恵比寿  
干口子火取  
松笠くわい

前菜 柚子釜  
蟹でんぶ和え  
千社唐 金時人参  
牛蒡 銀杏  
鰯蕪寿司  
恵比寿  
干口子火取  
唐墨 大根

前菜 柚子釜 でんぶ和え  
千社唐 牛蒡  
銀杏 百合根  
巻海老鉄扇  
鱈真子 昆布巻き煮  
鰯蕪寿司 松笠くわい

御椀 蟹ふかし  
芽蕪 柚子

御椀 蟹ふかし  
芽蕪 柚子

御椀 蛤奉書巻  
揚豆腐  
芽蕪 柚子

御造 鰯  
鱈子付け  
甘海老

御造 鰯  
鱈子付け

御造 鱈子付け  
鰯 甘海老

大皿 金沢市場より  
茹で 匳合蟹  
蟹味噌 玉地蒸し

大皿 金沢市場より  
茹で 匳合蟹

祝い肴 御赤飯 五色なます  
お多福豆 金箔

蒸物 匳合蟹 蕪蒸し  
百合根 銀杏  
生姜庵

焼物 焼き匳合蟹  
蟹味噌 甲羅焼き  
能登揚浜塩  
酢橘

台の物 大鯛姿唐蒸し  
恵比寿 栗 胡桃

御食事 土鍋炊き蟹ご飯  
又は  
蟹雑炊

御食事 土鍋炊き蟹ご飯  
又は  
蟹雑炊

炊合せ 合鴨治部煮 石川芋  
簾麩 小松菜 舞茸 山葵  
昆布 鯛茶漬け  
又は  
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 洋梨  
いちご寄せ

水菓子 洋梨  
いちご寄せ

水菓子 檸檬ゼリー

甘味 市田柿と胡桃の蒸し羊羹

甘味 市田柿と胡桃の蒸し羊羹

甘味 紅白饅頭

令和五年師走吉日 大手町浅田

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

先付

香箱蟹 金時草  
千鳥酢、ジュレ  
針生姜 木の芽

前菜

柚子釜 でんぶ和え  
千社唐 牛蒡  
銀杏 百合根  
巻海老 鉄扇  
鱈真子 昆布巻き煮  
鰯 蕪寿司 松笠くわい

御椀

鱈白子 豆腐  
鱈身 葛打  
芽蕪 柚子

御造

鱈子付け  
鰯 甘海老

祝い肴

御赤飯 五色なます  
お多福豆 金箔

台の物

大鯛姿 唐蒸し  
恵比寿 栗 胡桃

炊合せ

和牛 治部煮 小玉葱  
簾麩 小松菜 山葵

御食事

昆布 鯛茶漬け  
又は  
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子

ルレクチエ

甘味

紅白饅頭

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により御献立内容が変更となる場合がございます。  
恐れ入りますが予めご了承くださいませようお願い申し上げます。