

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付

車鯛昆布締め 干口子
金時草 蔓紫 生姜
二杯酢

前菜

かぼす釜 白和え
巻海老 簾麩 壬生菜 とんぶり
子持鮎昆布巻き煮
焼鯛棒寿司
恵比寿
新銀杏唐揚げ

御椀

蓮根すり流し
鱧錦秋豆富 つる菜 柚子

御造り

なめら昆布締め
梅貝昆布締め
甘海老
妻一式 山葵

中皿

万寿貝風味焼
占地庵 檸檬
朴葉焼
赤皮南瓜 オクラ 茄子
合わせ味噌

揚物

口細鰈唐揚げ
煎り出汁 薬味

煮物

治部煮
合鴨 舞茸 青菜 石川芋 栗麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味
又は
梅素麺

甘味

あんみつ
無花果 マスカット

会席「白山」 二二、〇〇〇円

先付

毛蟹琥珀寄せ 蟹身 金時草 蔓紫
千鳥酢

前菜

かぼす釜 白和え
巻海老 簾麩 壬生菜 とんぶり
子持鮎昆布巻き煮
烏賊菊寿司 炒り卵
恵比寿
新銀杏唐揚げ

御椀

土瓶蒸し
松茸 三つ葉
つみれ
甘海老 目鱈
酢橘

御造り

鰯薄造り
梅貝昆布締め
なめら昆布締め
妻一式 山葵 薬味

中皿

フライ
鱧 赤皮南瓜 茄子
蓮根チップ 酢橘 塩

焼物

鯛唐蒸し
無花果酒蒸し 胡麻味噌
お浸し

煮物

占地 黄菊 春菊

煮物

治部煮
和牛 蓮芋 小玉葱 栗麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味
又は
鮭御飯 御味噌汁 香の物

水菓子

葡萄寄せ ミント

甘味

蒸し羊羹 五郎島金時

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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

先付

毛蟹琥珀寄せ 蟹身 金時草 蔓紫
千鳥酢

先付

毛蟹琥珀寄せ 蟹身 金時草 蔓紫
千鳥酢

前菜

かぼす釜 白和え
巻海老 簾麩 壬生菜 とんぶり
子持ち鮎昆布巻き煮
口細鰈唐揚げ
松茸フライ
蓮根唐揚げ
新銀杏唐揚げ
干口子

御椀

土瓶蒸し
松茸 三つ葉
つみれ
甘海老 目鱈
酢橘

御椀

清まし仕立て
鱧 松茸 つる菜 柚子

御造り

白身魚薄造り
鮪
赤烏賊
妻一式 山葵

御造り

あら薄造り
梅貝昆布締め
甘海老
妻一式 山葵 薬味

焼物

和牛ヒレステーキ
香り野菜 チリソース
能登塩 柚子胡椒

中皿

鮑風味焼 肝酢 檸檬
朴葉焼
赤皮南瓜 オクラ 茄子
合わせ味噌

蒸物

蒸し野菜

焼物

のど黒塩焼き
赤ずいき 染めおろし

煮物

治部煮
和牛 蓮芋 小玉葱 粟麩 山葵

御食事

和牛シチュー
御飯 御味噌汁 香の物
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味

御食事

松茸御飯 御味噌汁 香の物
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味

水菓子

ルビーロマン寄せ

水菓子

葡萄寄せ ミント

甘味

蒸し羊羹 五郎島金時

甘味

蒸し羊羹 五郎島金時

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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。