

ローストビーフ会席 一五、〇〇〇円(税込一六、五〇〇円)

会席「立山」 一六、〇〇〇円(税込一七、六〇〇円)

会席「白山」二二、〇〇〇円(税込二四、二〇〇円)

先付	蛸烏賊 うるい わらび 木の芽酢ジュレ
前菜	能登水雲酢 叩き芋 木の芽 小鯛小袖寿司 桜葉 白和え 菜花 天豆 スナツプ 豌豆 穴子梅香焼 蓮芋 かもじ大葉 鯛真子煮凍り
御 椀	お澄まし 相並 若竹ふかし 片栗の花 木の芽 三種盛り 妻一式 山葵 二度仕込み醤油
御 造	
温 皿	能登牛ローストビーフ 能登塩 檸檬 柚子胡椒ポン酢卸し 温野菜三種 クレソン チリソース 冷菜鉢
蒸 物	玉地蒸し 桜海老餡掛け 芽甘藍 糸唐辛子
御 食事	土鍋炊き白御飯 ひやくまん 穀米 御味噌汁 香の物
水菓子	キウイパンナコッタ

先付	蛸烏賊 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	車鯛昆布 べ 甘海老 烏賊 又は 大梅貝
中 皿	かき揚げ 桜海老 二つ葉 たらの芽うす衣揚げ 能登揚浜塩 酢橘
台 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
御 食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は おぼろ昆布煮麺
水菓子	キウイパンナコッタ

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	すまし仕立て 相並 筍真丈 こしあぶら 木の芽 鰹叩き 新玉葱 大葉 茗荷 車鯛昆布 べ 甘海老 花穂紫蘇
台 物	鯛姿盛り 鯛唐蒸し 桜葉
煮 物	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
御 食事	治部煮 黒毛和牛うす焼き 小松菜 蓬麩 山葵 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は おぼろ昆布煮麺 パイヤゼリー ミント 能登大納言ぜんざい 白玉 桜花
水菓子	甘味

令和七年卯月吉日 大手町浅田

恐れ入ります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。

会席「兼六」 三〇、〇〇〇円(税込三三、〇〇〇円)

会席「宝達」 三八、〇〇〇円(税込四一、八〇〇円)

ステーキ会席 二五、〇〇〇円(税込二七、五〇〇円)

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
スナッパ 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

鰹叩き
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 ぜんざい
白玉 桜花

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 焗炉焼き

御椀

おこぜ丸仕立て
こしあぶら
針独活 木の芽

御造

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
活鮎唐揚げ たらの芽
染め庵
花卉 独活 人参

焼物

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 ぜんざい
白玉 桜花

前菜

蛤酒蒸し うるい酢ジュレ
穴子八幡巻き
小鯛小袖寿司 桜葉
鯛真子煮凍り
能登水雲酢
蓮芋浸し 茗荷酢取り

御椀

お澄まし
相並 若竹ふかし
こしあぶら 木の芽

御造

白身魚うす造り
薬味 ポン酢

焼物

黒毛和牛ヒレステーキ
能登塩 檸檬 柚子胡椒 ポン酢卸し
クレソン 温野菜
チリソース
冷菜鉢

蒸物

玉地蒸し
三つ葉 桜海老餡

御食事

羽釜炊き御飯
ひやくまん 穀米
御味噌汁 香の物

水菓子

パイヤゼリー ミント

令和七年卯月吉日 大手町浅田