

五段弁当 五、〇〇〇円(税込五、五〇〇円)

ステーキ御膳 八、〇〇〇円(税込八、八〇〇円)

会席「加賀」 一三、〇〇〇円(税込一四、三〇〇円)

先付 鮫肝 巻湯葉 焼椎茸
燃り野菜 ポン酢ジュレ

先付 鮫肝 巻湯葉 焼椎茸
燃り野菜 ポン酢ジュレ

先付 鱈子付け 白子豆腐
燃り野菜 紅葉卸
ポン酢ジュレ 浅葱

御椀 蟹身うす葛仕立て

御椀 蟹身うす葛仕立て

前菜 かぼす釜

海老芋唐揚げ 壬生菜
霰野菜

海老芋唐揚げ 壬生菜
霰野菜

五色なます いくら
ちぢみ法蓮草胡麻和え
松笠慈姑
鱈真子昆布巻煮
恵比寿

箱

御造 二種盛り

妻一式 山葵
二度仕込み醬油

焼物

能登牛ステーキ

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

御椀

蟹身うす葛仕立て

海老芋唐揚げ 壬生菜
霰野菜

焼物

鱈山椒焼
柚子大根

御造

白身魚うす造り
薬味 ポン酢

揚物

牡蠣真薯香煎揚げ
ブロッコリー
煎り出汁 紅葉卸

食事

ひやくまんごく米 白御飯

御味噌汁 香の物

御凌ぎ

穴子棒寿司 実山椒
香箱手毬寿司 防風

煮物

治部煮 日向鶏 簾麩
舞茸 小松菜 山葵

甘味

紅まどんなババロア
ミント

焼物

鰯蕪焼
壬生菜浸し 茗荷酢取り

御小蓋

鰯蕪寿司 防風 恵比寿
ちぢみ法蓮草胡麻和え

※焼物は百/百五十/二百グラムからお選びいただけます
表示価格は百五十グラムとなっております

食事

加賀手打ち蕎麦 薬味 汐露
又は
能登豚と牛蒡の炊き込みご飯
香の物 御味噌汁

食事

加賀手打ち蕎麦 薬味 汐露
又は
能登豚と牛蒡の炊き込みご飯
香の物 御味噌汁

甘味

紅まどんなババロア
ミント

甘味

お汁粉ババロア
クコの実

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。