

五段弁当 六、〇〇〇円(税込六、六〇〇円)

先付 穴子梅香焼 生湯葉
うるい酢ジュレ かもじ大葉

御椀 うす葛仕立て
若竹茶巾ふかし 花卉野菜
木の芽

箱
御造 初鯉サラダ仕立て
ボン酢

焼物 鱒柚庵焼き
せんな

揚物 うす衣揚げ
新玉葱と桜海老の真薯
獅子唐 桜塩

煮物 治部煮
奥三河鶏 簾麩
舞茸 青菜 山葵

酢物 白酢掛け
蓮芋 わらび 天豆
酢取り茗荷

食事 加賀手打ち蕎麦 薬味 汐露
又は
新生姜ご飯 香の物 御味噌汁

甘味 夜桜

ステーキ御膳 八、〇〇〇円(税込八、八〇〇円)

先付 穴子梅香焼 生湯葉
うるい酢ジュレ かもじ大葉

御椀 うす葛仕立て
若竹茶巾ふかし 花卉野菜
木の芽

焼物 黒毛和牛サーロインステーキ
能登塩 檸檬 柚子胡椒ボン酢卸し
クレソン 温野菜三種
チリソース
冷菜鉢
温泉玉子

食事 白御飯
ひやくまんごく米
御味噌汁 香の物

甘味 夜桜

※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

会席「加賀」 一三、〇〇〇円(税込一四、三〇〇円)

先付 蛸烏賊春巻き
木の芽味噌 わらび

御椀 うす葛仕立て
若竹ふかし 花卉野菜
木の芽

御造 三種盛り
妻一式
二度仕込み醤油

中皿 かき揚げ
桜海老 三つ葉
芽甘藍
酢橘 能登塩

焼八寸 鱒柚庵焼き せんな
能登水雲酢 叩き芋 おろし生姜
鯛真子時雨煮
白和え

煮物 治部煮
合鴨 蓬麩
舞茸 青菜 山葵
穴子八幡巻き 山椒
胡桃甘露煮
蓮芋浸し 茗荷酢取り

食事 加賀手打ち蕎麦 薬味 汐露
又は
新生姜ご飯 香の物 御味噌汁

水菓子 キウイパンナコッタ

令和七年卯月吉日 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。

慶事会席 一三、〇〇〇円(税込)一三、二〇〇円

先付

- 蛭烏賊
- 木の芽酢ジュレ
- 筍うるい
- わらび 露
- 花卉 独活 人参

前菜

- 大鯛姿唐蒸し
- 恵比寿
- 胡桃甘露煮
- 栗甘露煮

御椀

- 蛤奉書巻 筍真丈
- こしあぶら 木の芽

御造

- 車鯛昆布
- 烏賊
- 甘海老

中皿

- 桜海老かき揚げ
- たらの芽薄衣揚げ
- 能登揚浜塩
- 酢橘

祝肴

- 御赤飯
- 紅白なます
- お多福豆 金箔

炊合

- 治部煮
- 合鴨 小松菜
- 蓬麩 山葵

御食事

- 加賀手打ち蕎麦 汐露

甘味

- キウイパンナコッタ
- ミント

慶事会席 一六、〇〇〇円(税込)一七、六〇〇円

先付

- 蛭烏賊
- 木の芽酢ジュレ
- 筍うるい
- わらび 露
- 花卉 独活 人参

前菜

- 能登もずく酢
- 叩き芋 木の芽 生姜
- 小鯛小袖寿司 桜葉
- 巻海老鉄扇
- 鯛真子琥珀寄せ
- 白和え
- 天豆 スナップ豌豆
- 菜の花

御椀

- 蛤奉書巻 筍真丈
- こしあぶら 木の芽

御造り

- 車鯛昆布
- 烏賊
- 甘海老

祝肴

- 御赤飯 紅白なます
- お多福豆 金箔
- 台の物
- 大鯛姿唐蒸し
- 恵比寿 栗 胡桃

炊合せ

- 治部煮
- 合鴨 小松菜
- 蓬麩 山葵

御食事

- 昆布
- 鯛茶漬
- 又は
- 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子

- 水菓子
- キウイパンナコッタ

甘味

- 能登大納言ぜんざい
- 紅白白玉

慶事会席 二二、〇〇〇円(税込)二四、二〇〇円

先付

- 蛤酒蒸し
- うるい 蕨 露
- 木の芽酢ジュレ
- 花卉 独活 人参

前菜

- 能登もずく酢
- 叩き芋 木の芽 生姜
- 小鯛小袖寿司 桜葉
- 巻海老鉄扇
- 鯛真子琥珀寄せ
- 白和え
- 天豆 スナップ豌豆
- 菜の花

御椀

- 相並 筍真丈
- こしあぶら 木の芽

御造り

- 白身魚うす造り
- 烏賊
- 甘海老

祝肴

- 御赤飯 紅白なます
- お多福豆 金箔
- 台の物
- 大鯛姿唐蒸し
- 恵比寿 栗 胡桃

炊合せ

- 治部煮
- 黒毛和牛うす焼き
- 小松菜 蓬麩

御食事

- 昆布
- 鯛茶漬
- 又は
- 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子

- 水菓子
- 日向夏ゼリー

甘味

- 能登大納言ぜんざい
- 紅白白玉

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。