

会席「百万石」

十五周年記念会席

一〇、〇〇〇円

前菜

胡桃豆腐 蟹身 松葉印元

子持ち鮎甘露煮 恵比寿

焼かます棒寿司 梅貝旨煮

御椀

加賀蓮根摺り流し

御造り

三種盛り

中皿

菊蕪風呂吹き 松茸味噌

鮎焼き目 菊花庵

焼物

小鯛唐蒸し

煮物

治部煮 合鴨

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度御飯 赤出汁

水菓子

季節の水菓子

会席「金沢」

八、〇〇〇円

先付

胡桃豆腐 菊花庵

御椀

加賀蓮根摺り流し

御造り

三種盛り

焼八寸

鱒松茸味噌焼

岡ひじき白和え

子持ち鮎甘露煮

零余子真丈 焼かます棒寿司

煮物

治部煮 合鴨

酢物

万寿貝 金時草 生姜酢

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

水菓子

江戸三度御飯 赤出汁
季節の水菓子

会席「伊兵衛ステーキ」 七、〇〇〇円

先付	白和え 水菜 大徳寺麩
御椀	占地 白蒟蒻 紅蓼
御造り	加賀蓮根摺り流し
小鉢	三種盛り
温皿	フレッシュサラダ
御食事	林檎ドレッシング
	黒毛和牛ステーキ
	焼野菜 薬味
	ビーフシチュー 御飯
	又は
	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は
	江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	季節の水菓子

会席「ひなぎく」 税奉込 五、〇〇〇円

先付	白和え 水菜 大徳寺麩
煮物椀	占地 白蒟蒻 紅蓼
御造り	鱧ふかし 冬瓜
焼物	二種盛り
煮物	鱈茗荷味噌焼
酢物	治部煮 三河鶏
御食事	万寿貝 金時草
	叩き芋 生姜酢
	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は
	江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	季節の水菓子
食後	コーヒー 又は 抹茶

令和元年長月吉日 名古屋浅田