

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

鰻ざく
蛇腹胡瓜 生姜酢
酢取り茗荷

前菜

青竹
若鮎山椒煮
巻海老 叩きオクラ寄せ
とうもろこし真丈
片葉白和え 恵比寿
河豚糠漬け 酢橘おろし

御椀

すまし仕立て
相並葛打ち
加賀太胡瓜
浜防風 花柚子

御造り

鰹叩き
車鯛昆布[×]
烏賊 又は 大梅貝

中皿

丸玉地蒸し
染め庵
卸し生姜 芽葱

焼き物

鱒柚庵焼き
木の葉生姜
野路辛煮

煮物

治部煮
合鴨 石川芋
小松菜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麩

水菓子

能登大納言小豆煮
ココナツツパンナコッタ
白玉

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

車鯛昆布[×]
菖蒲独活 金時草
針干口子 寄せ生姜酢

前菜

青竹
細魚粽寿司
どじょう蒲焼
巻海老 叩きオクラ寄せ
とうもろこし真丈
河豚糠漬
河豚真子糠漬 酢橘おろし

御椀

丸吸い 丸豆腐
針独活 芽葱 忍生姜

御造り

鰹叩き
新玉葱 大葉 茗荷
真子鰈
煽り烏賊 花穂紫蘇

中皿

加賀太胡瓜
毛蟹 生湯葉
片葉 生姜庵

揚げ物

活鮎唐揚げ
天豆 白板昆布
金沢より 山菜
能登揚浜塩 酢橘

煮物

治部煮
黒毛和牛うす焼き
小玉葱 小松菜
簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 鮭茶漬

水菓子

氷室西瓜
能登大納言ぜんざい
抹茶白玉

甘味

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹身
加賀太胡瓜
防風 千鳥酢

前菜

青竹
細魚粽寿司
巻海老 叩きオクラ寄せ
河豚糠漬
河豚真子糠漬 酢橘おろし
生雲丹 生湯葉
割醤油 山葵

御 椀

おこぜ丸仕立て
木綿豆腐
針独活 木の芽

御造り

鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷
煽り烏賊
活大梅貝 生姜醤油

中皿

活小鮎 活鮓 唐揚げ
網白板昆布
金沢より 山菜
能登揚浜塩 酢橘
干口子

焼き物

甘鯛木の芽焼き
木の葉生姜 野路辛煮

煮物

治部煮
黒毛和牛うす焼き
小玉葱 小松菜 簾麩 山葵

御食事

水菓子

昆布×鯛茶漬け
水室西瓜
能登大納言ぜんざい
抹茶白玉

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹身
加賀太胡瓜
たらの芽 千鳥酢

前菜

菖蒲の葉
細魚粽寿司
鯛柏葉寿司 菖蒲独活
生雲丹 生湯葉
割醤油 山葵

御 椀

甘鯛一汐焼き
木綿豆腐
浜防風 花柚子
おこぜうす造り

御造り

ポン酢 浅葱 紅葉卸
鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷
鮑風味焼き
アスパラガス
レモン

中皿

のど黒塩焼き
木の葉生姜
野路辛煮
染め卸し 酢橘

焼き物

治部煮
黒毛和牛ヒレ
小玉葱 簾麩
小松菜 山葵

煮物

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物 香の物

御食事

水菓子

国産マンゴー
能登大納言ぜんざい
抹茶白玉

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」御献立一例
一八、〇〇〇円

先付

鮎煎餅 雲龍豆腐
新じゅん菜 花穂紫蘇
美味出汁 振り柚子

前菜

鮎山椒煮
とうもろこし真丈
鮎粽寿司
酢橘釜
烏賊うるか和え
恵比寿
片葉白和え

お椀

白味噌仕立て
焼き鮎姿
笹牛蒡 翡翠茄子
紅茗荷 蓼庵

お造り

鮎背越し
車鯛昆布×
大梅貝
蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚物

活鮎 活鮎 唐揚げ
網白板昆布 蓮根煎餅
天豆 能登揚げ 浜塩

焼物

活鮎塩焼 焜炉焼
木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

毛蟹 加賀太胡瓜
生湯葉 片葉 生姜庵

お食事

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物 香の物

水菓子

氷室西瓜

令和六年臯月 浅田