

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

先付け	能登もずくジュレ 寄せ長芋 梅貝 針生姜 木ノ芽
前菜	河豚寿司 自然薯黄味焼 鯛南蛮漬 芹帆立雲丹味噌和え 巻海老艶煮 鮎佃煮
御椀	鱈吸 鶯菜 おぼろ昆布 柚子
造り	三種盛り
中皿	金沢おでん 鰯葱巻き 蟹ふかし 源助大根 車麩 金沢春菊 昆布巻き 溶き辛子
焼物	鱈味噌柚庵焼 千枚蕪
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 肉吸煮麴
水菓子	洋梨甲州蜜煮 ヨーグルトソース

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付	鮑白扇揚げ 焼椎茸 大徳寺麩 冬菜 安肝ボン酢
前菜	河豚寿司 巻海老艶煮 唐墨大根 みる貝西京 芹帆立雲丹和え 自然薯黄身焼
御椀	蕪摺流し 金時人参ふかし 矢柄白玉餅 水前寺海苔 木ノ芽
御造り	三種盛り
中皿	茹で囀合蟹と冬野菜 若布 蟹酢
焼物	鰯照焼 堀川胡桃焼 矢生姜 染め卸し
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 肉吸煮麴
水菓子	柚子プリン 焼林檎カスタード 柿

会席 「冬づくし」 一三、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉巻き 千鳥酢 防風
前菜	柚子釜 生子紅白膾 慈姑磯辺揚げ 河豚煮ごごり 鰯蕪寿司
御椀	千社唐味噌漬け 甘鯛焼目 白山豆腐
御造り	鶯菜 柚子 松茸 白身薄造り 鰯
中皿	甘海老 花穂 茹で囀合蟹 蟹酢 鰯塩焼 染め卸し ブロッコリー 昆布ベ 牛蒡 松葉金平
煮物	治部煮 合鴨葱巻き 源助大根風呂吹き 水菜 簾麩 舞茸
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 肉吸煮麴
水菓子	洋梨甲州蜜煮 柿 肉吸煮麴
御甘	黄味しぐれ 抹茶

当日の市場の動向に応じまして、食材が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。浅田のお米は国産米です。表示価格は、本体価格(税抜き)でございます。