

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

- 先付 図合蟹 白だつ 叩きオクラ  
レモン醬油ジュレ 木ノ芽
- 前菜 卷海老天豆白子和え  
雲丹玉子寄せ 印元黒胡麻  
白海老黄味酢 鮎佃煮
- 御椀 蛤真丈 あやめ独活 桜春大根  
花卉人参 木ノ芽
- 造り 三種盛り
- 中皿 サーモン粽寿司  
穴子桜寿司 水雲葛湯
- 焼物 湯鯛 惚ノ芽
- 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 赤出汁  
又は  
大門煮麵
- 水菓子 甘夏 苺

会席「立山」 一六、〇〇〇円

- 先付 蛸柔煮 小芋 南京  
露 椎茸 友汁庵
- 前菜 卷海老天豆白子和え  
印元黒胡麻 サーモン粽寿司  
白海老黄味酢 鮎生姜煮
- 御椀 鯛葛打ち 甘海老丸  
惚ノ芽 木ノ芽
- 御造り 相並湯洗い 水茄子  
鮪 卷海老
- 中皿 甘鯛道明寺蒸し こごみ  
雲丹ソース 花卉人参 銀庵
- 焼物 のど黒 青利烏賊  
筍 木ノ芽味噌焼
- 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 赤出汁  
又は  
大門煮麵
- 水菓子 蓬プリン

会席「春づくし」 一三、〇〇〇円

- 先付 毛蟹 蟹身豌豆寄せ  
金時草 生姜 千鳥酢
- 前菜 細魚粽寿司 干口子炙り  
惚ノ芽コロツケ 木ノ芽味噌  
大梅貝 このわた 雲丹玉子
- 御椀 蛤酒蒸し 筍真丈 針独活
- 御造り 鯛薄造り 鮪 甘海老
- 中皿 桜海老天豆かき揚げ こごみ  
こしあぶら 露の臺
- 焼物 甘鯛木ノ芽焼 せんな  
菜の花昆布ヅ
- 煮物 治部煮 和牛
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 江戸三度おにぎり  
又は 大門煮麵
- 水菓子 八朔 苺
- 御甘 夜桜羊羹 抹茶