

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉巻 千鳥酢

前菜 柚子釜 生子羹 あられ

千社唐 京人参 鰯蕪寿司

手綱寿司 巻海老 細魚 胡瓜

鱈真子昆布巻 錦玉子

御椀 鯛 千社唐 金時人参 小原木

蕪風呂吹き 水菜 針葱 柚子

御造り 河豚薄造り 鰯 鱈子付け

中皿 茹で凶合蟹 千鳥酢

蟹味噌茶碗蒸し

焼物 鰯塩焼 金沢春菊白和え

煮物 治部煮 和牛 小玉葱

小松菜 すだれ麩

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 梅煮麩

水菓子 いちご寄せ ル・レクチエ

甘味 栗の御汁粉 栗麩

会席「冬づくし」

三二、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉巻 千鳥酢

前菜 柚子釜 生子羹 あられ

千社唐 京人参 鰯蕪寿司

手綱寿司 巻海老 細魚 胡瓜

鱈真子昆布巻 錦玉子

御椀 白子摺り流し 鱈身

京人参ふかし 芽蕪 柚子

御造り 白身薄造り 鰯 鱈子付け

中皿 凶合蟹蕪蒸し 蟹味噌 芹 生姜庵

焼物 鰯山椒焼 金沢春菊白和え

煮物 治部煮 和牛 小玉葱

小松菜 すだれ麩 山葵

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 梅煮麩

水菓子 檸檬ゼリー ル・レクチエ

甘味 栗と胡桃の蒸し羊羹

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。

会席「立山」

一六、〇〇〇円

- 先付 鱈子付け 白子豆腐 浅葱
より京人参 柚香酢シユレ
- 前菜 河豚寿司 卷海老艶煮
唐墨大根 鱈真子昆布巻煮
芹帆立雲丹味噌和え
- 御椀 かぼす釜 でんぶ和え
卷海老 千社唐 百合根
牛蒡 鱈蕪寿司 錦玉子
鱈真子昆布巻 生子羹和え
- 御造り 鱈 甘海老 白身
- 中皿 香箱蟹 源助大根玉地寄せ
松笠慈姑揚 芽蕪 生姜庵
- 焼物 鱈漬け焼 金沢春菊白和え
- 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 梅煮麵
- 水菓子 苺マールブルチーズケーキ 柿

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

- 先付 能登水雲 唐草赤貝 針生姜 木ノ芽
- 前菜 河豚寿司 自然薯黄味焼き
鯛南蛮漬け 芹帆立雲丹味噌和え
卷海老艶煮 鮎佃煮
- 御椀 鱈白子摺り流し 甘海老ふかし
金時人参 千社唐 柚子
- 御造り 三種盛り
- 中皿 金沢おでん 鱈葱巻 梅貝
源助大根 車麩 昆布巻
金沢春菊 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 赤出汁
又は 梅煮麵
- 水菓子 洋梨コンポート ジュレ掛け