

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

- 先付 香箱蟹 金時草湯葉卷 千鳥酢
- 前菜 柚子釜 甘海老 このわた  
鯛 筍 木の芽焼 鮑蒸し煮  
唐墨 蕪 大王松 ゆずり葉
- 御椀 河豚こく 河豚身葛打ち  
白子餅 穂の芽 溶き辛子
- 御造り 河豚薄造り 鱈 紅白縹り
- 中皿 茹で凶合蟹 千鳥酢  
蟹味噌茶碗蒸し
- 焼物 鰯塩焼 源助大根 針柚子
- 煮物 治部煮 和牛ヒレ  
小玉葱 小松菜 簾麩
- 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 梅煮麴
- 水菓子 三宝柑ゼリー あまおう
- 甘味 五郎島金時芋ぜんざい

会席「冬づくし」

二二、〇〇〇円

- 先付 香箱蟹 金時草湯葉卷 千鳥酢
- 前菜 唐墨 大根 干口子真丈  
河豚煮凍り 大王松 ゆずり葉
- 御椀 鰯粕汁 日の出大根人参  
焼葱 芹 一味唐辛子
- 御造り 京人参ふかし 芽蕪 柚子  
河豚薄造り 鱈 鱈子付
- 中皿 凶合蟹蕪蒸し 百合根  
三つ葉 生姜庵
- 焼物 鯛 筍木の芽焼 露土佐粉 穂の芽
- 煮物 治部煮 和牛  
孫芋 小松菜 簾麩
- 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 梅煮麴
- 水菓子 三宝柑ゼリー あまおう
- 甘味 五郎島金時芋ぜんざい

会席「立山」

一六、〇〇〇円

先付 柚子釜 子持ち昆布 紅白膾  
前菜 手綱寿司 細魚 巻海老 胡瓜  
鮎鱈黄味焼 公魚香梅煮  
天豆 河豚凍り 千社唐  
御椀 鯛葛打ち 手鞠麩 筍 芹  
薄氷大根 梅人参 柚子  
御造り 鱈子付 甘海老 本鮪  
中皿 茹で凶合蟹 源助大根  
水菜 若布 針生姜  
千鳥酢シユレ 蟹味噌ソース  
焼物 鰯塩焼 露土佐粉 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 梅煮麴  
水菓子 日向夏ゼリー あまおう

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

先付 蟹湯葉掛け 胡麻豆腐  
菜の花 千鳥酢庵  
前菜 手綱寿司 細魚 巻海老 胡瓜  
数の子 紅白蒲鉾 千社唐 鮎佃煮  
御椀 霰仕立て 帆立ふかし 梅人参  
椎茸 芹 柚子 薄氷大根  
御造り 三種盛り  
中皿 鱈身 白子酒蒸し 筍  
白菜 白山豆腐 天豆  
ポン酢 赤卸し  
焼物 鰯利休焼 あしらい  
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 梅煮麴  
水菓子 林檎カスタード焼 苺