

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付

生雲丹 生湯葉
加賀太胡瓜 酢ゼリー
花穂 振り柚子

前菜

細魚粽寿司
巻海老 叩きオクラ寄せ
とうもろこし真丈
片葉白和え
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀

清まし仕立て
相並葛打ち 豌豆豆腐
こしあぶら 木の芽

御造り

鯉叩き
新玉葱 茗荷 大葉
車鯛昆布 大梅貝 又は 甘海老
妻一式 山葵

中皿

和牛花山椒煮
新玉葱 五三竹
焼き豆腐

焼物

鮎塩焼き
木の葉生姜 蓼酢

煮物

治部煮
合鴨 筍 小松菜
舞茸 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味
又は
梅煮麩

水菓子

金沢あんみつ
枇杷蜜煮

会席「白山」 二二、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹身片葉寄せ 加賀太胡瓜
千鳥酢

前菜

細魚粽寿司
干口子火取り
恵比寿
雲丹叩きオクラ寄せ
河豚真子糠漬
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀

丸仕立て
丸豆腐 芽葱 忍生姜
針独活

御造り

鯉叩き
新玉葱 茗荷 大葉
真子鱈 又は 白身魚
甘海老 妻一式 山葵

中皿

鮎唐揚 鮎唐揚
天豆 白板昆布網
山菜

焼物

まながつお 又 甘鯛庵焼
木の葉生姜 野苺さんぴら

煮物

治部煮
和牛 五三竹 独活
小松菜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味
又は
梅煮麩

水菓子

氷室西瓜
枇杷蜜煮

甘味

金沢あんみつ

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席「兼六」 三〇、〇〇〇円

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹身片葉寄せ 加賀太胡瓜
千鳥酢

先付

毛蟹 蟹身片葉寄せ 加賀太胡瓜
千鳥酢

前菜

唐揚げ
鮎 鮎
火取り能登干口子
天豆
白板昆布
鯛柏葉寿司
細魚粽寿司

御椀

丸仕立て
丸豆富
針独活 芽葱 忍生姜

御椀

清まし仕立て
車海老 豌豆豆腐
浜防風 木の芽

御造り

鯉叩き
新玉葱 茗荷 大葉
真子鱈 又は 白身魚
甘海老
妻一式 山葵

御造り

鯉叩き
新玉葱 茗荷 大葉
おこぜ薄造り
妻一式

焼物

和牛ヒレステーキ
香り野菜 チリソース
能登塩 柚子胡椒

中皿

和牛ステーキ
新玉葱 クレソン
能登揚浜塩 柚子胡椒

蒸物

蒸し野菜

焼物

のど黒塩焼
木の葉生姜 野蔟きんぴら 染おろし

御食事

和牛シチュー
御飯 御味噌汁 香の物
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味

煮物

鮑柔らか煮 加賀太胡瓜
生湯葉 片葉 生姜餡
又は
鴨治部煮

水菓子

氷室西瓜
枇杷蜜煮

御食事

土鍋炊き御飯
御味噌汁 香の物
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味

甘味

金沢あんみつ

水菓子

氷室西瓜
マンゴー

甘味

金沢あんみつ

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。