

お献立「夏づくし」 二二、〇〇〇円

先付

毛蟹
蟹身片葉寄せ
金時草 千鳥酢

前菜

巻鰯みぞれ
鮎揚げ煮 茗荷酢取り
赤皮南瓜寄せ
天豆素揚げ

お椀

鱧葛打ち 枝豆腐
梅肉 青柚子

向付

鯛 加賀太胡瓜 昆布メ
鰯
烏賊素麺

中皿

蓮の葉
鮑蒸し煮
トマト姿煮 つる豆
蓮根 へた紫茄子

焼物

鮎塩焼き 蓼酢
鮎唐揚げ 蓼餡

煮物

治部煮
和牛 白芋茎 小玉葱
蓮芋 簾麩 山葵

お食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
季節の御飯

水菓子

氷室西瓜 桃蜜煮 葡萄

甘味

冷製白玉汁粉

平成二十九年 浅田

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。