

御献立 一六、〇〇〇円

先附

凶合蟹でんぶ和え 芽キャベツ
椎茸 黄カリフラワー 百合根

前菜

巻海老さより多綱寿司
白魚天豆玉子押し 菜の花辛子漬
蛭烏賊時雨煮
鯛真子煮凍り

お椀

蛤真丈 春野菜乗せ
若布豆腐 鍵蕨 木ノ芽

向付

相並焼霜 梅肉醬油
車鯛昆布メ 甘海老

中皿

小鮎山椒煮 筍昆布煮
白山豆腐田楽 結び蓬麩
花卉独活 人参

焼物

真名鰹西京焼 又 鱒木ノ芽焼
千菜 路金平

煮物

合鴨コース煮治部仕立
新じゃが芋 舞茸 こごみ 簾麩

御食事

加賀手打ち蕎麦 加賀丸芋 汐露

水菓子

酒粕ババロア黒糖ジュレ掛け 苺

御献立 二二、〇〇〇円

先附

凶合蟹足身出し 千鳥酢
蟹身筏寄せ 独活 蕨 路
菜の花 黄身酢

前菜

筍木ノ芽焼 蛤玉寿司
野芹胡麻和え 土筆
白魚天豆チーズ焼

お椀

豌豆百合根葛豆腐
浜防風 こしあぶら こごみ

向付

鯛薄造り 車鯛昆布メ 沢庵煎り煮
巻海老油霜 墨烏賊 山葵

中皿

春山(穴子) 蓬麩 金時人参 岩石真丈
雪山(鮑) 千枚蕪掛け 白山豆腐
鮓揚げ煮 花卉独活 人参 銀庵

焼物

甘鯛若狭焼 又 笹鱒木ノ芽焼き
路の臺 千菜

煮物

能登牛治部煮
芽キャベツ 小玉葱 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 加賀丸芋 汐露
又 筍御飯

水菓子

金柑ゼリー寄せ 苺

甘味

能登大納言ぜんざい

御献立 二八、〇〇〇円

先附

凶合蟹足身出し 千鳥酢
蟹身筏寄せ 独活 蕨 路
菜の花 黄身酢

前菜

白魚煎餅 野芹胡麻和え 土筆
干口子火取り 路の臺
甘海老昆布メ このわた

お椀

鮑雲丹ふかし 豌豆百合根葛豆腐
浜防風 こしあぶら こごみ

向付

河豚薄造り ぼん酢
巻海老 墨烏賊 みる貝 山葵醬油

中皿

和牛ステーキ かもし牛蒡
和牛たたき ブチベール ぼん酢みぞれ
筍木ノ芽焼 河豚身利久焼
河豚白子焼き 味噌掛け

焼物

相並揚げおろし煮

煮物

手鞠椎茸 こごみ

御食事

加賀手打ち蕎麦 加賀丸芋 汐露
又 筍御飯 蛭烏賊乗せ

水菓子

苺寄せ

甘味

能登大納言ぜんざい

平成二十九年弥生吉日

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。