

御献立 一六、〇〇〇円

先附

鱧ざく 加賀太胡瓜
茗荷酢取り 三杯酢

前菜

細魚粽寿司 蟹真丈 豌豆そびす
サーモンチーズ巻
活大梅貝独活酒盗和え

お椀

蓮根汁
相並唐揚げ アボカド豆腐
こごみ 木ノ芽

向付

平政昆布メ 又は 目治鮪
甘海老

中皿

鮎唐揚げ こしあぶら衣揚げ
豌豆菊水 蓬麩蓮根巻揚げ 蓼庵

焼物

太刀独活巻 筍味噌漬焼
染みぞれ 谷中生姜

煮物

合鴨治部煮 舞茸 南瓜
法連草 蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子

きなこババロア 枇杷山椒煮

御献立 二二、〇〇〇円

先附

天豆葛豆腐 菖蒲独活
寄せ赤貝 鱧落とし 蓴菜 加減酢

前菜

鮎唐揚げ煮 蓼庵 杭牛蒡
茗荷酢取り わらび胡桃味噌掛け

お椀

蓮根汁 毛蟹太胡瓜巻
蟹湯葉ふかし 木ノ芽

向付

鰯 甘海老 青莉烏賊焼目
花丸胡瓜 山葵
細魚粽寿司 穴子柏葉寿司

中皿

和牛たたき 胡麻たれ
オイル焼(ヤングコーン アスパラガス
新玉葱) 胡麻たれ

焼物

甘鯛梅紫蘇焼 谷中生姜
筍味噌漬焼 たらノ芽

煮物

鮑蒸し煮雲丹重ね
白ずいき 南瓜 うるい 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 新生姜御飯

水菓子

氷室西瓜 枇杷山椒煮

甘味

きな粉豆腐

御献立 二八、〇〇〇円

先附

毛蟹蟹身 加賀太胡瓜蓴菜寄せ
千鳥酢

前菜

細魚粽寿司 穴子柏葉寿司
筍昆布煮 火取り干口子
片栗の花浸し

お椀

鱧葛打ち 又は おこせ丸仕立て
新緑豆腐 蕨

向付

伊勢海老兜 鰯薄造り 鯛昆布メ
焼目青利烏賊 花丸胡瓜 山葵

中皿

鮑風味焼き レモン
オイル焼(緑白アスパラガス たらノ芽)
レモン

焼物

鮎塩焼 蓼酢 谷中生姜
鮎唐揚げ こしあぶら 蓼庵

煮物

和牛治部煮 結び簾麩
小玉葱 南瓜 小松菜 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 新生姜御飯

水菓子

氷室西瓜 マンゴー

甘味

きな粉豆腐

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。