

御献立 一六、〇〇〇円

先附

枝豆葛豆腐 赤味噌酢  
巻海老油霜 蓴菜 出し汁

前菜

鯛笹寿司 蛸煮凍り 赤皮南瓜羹  
泥鰯蒲焼 片葉胡桃味噌掛  
鬼灯入り巻鰯みぞれ

お椀

鱧抹茶葛打ち 又は 鮎こく  
玉子豆腐 独活 梅肉

向付

鮪 なめら 甘海老  
青利烏賊焼目 花穂 山葵

中皿

鱧風味焼  
とまとレモン煮 蓮根揚げ  
玉蜀黍かき揚げ つる豆

焼物

朴葉焼  
鴨口ース 丸茄子  
赤黄パプリカ 葱味噌

煮物

蟹生湯葉蒸し  
加賀太胡瓜 金時草 生姜庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 江戸三度御飯

水菓子

水無月抹茶ババロア  
ゴールドキウイ

御献立 二二、〇〇〇円

先附

毛蟹脚身出し  
蟹身片葉寄せ 金時草 千鳥酢

前菜

鮎揚げ煮 巻鰯みぞれ 茗荷寿司  
鬼灯入りサーモンチーズ  
赤皮南瓜羹 天豆素揚げ

お椀

鱧葛打ち 枝豆葛豆腐  
蓴菜 振り柚子 梅肉

向付

真子鰯 鮪 活蛸洗い  
花丸胡瓜 山葵

中皿

和牛たたき 胡麻たれ  
茄子 赤・黄パプリカ 玉葱

焼物

鮎塩焼 蓴酢  
鮎唐揚げ 蓴味噌  
石川芋うるか焼 谷中生姜

煮物

鮎雲丹蓮根蒸し 銀庵  
加賀太胡瓜 つる豆 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 新生姜御飯

水菓子

パッションフルーツゼリー  
甘味 水無月羹

御献立 二八、〇〇〇円

先附

鱧洗い 加賀太胡瓜 梅肉醤油  
枝豆葛豆腐 蓴菜 赤味噌酢 出し汁

前菜

鮎揚げ煮 杭牛蒡 鮎真子うるか  
片葉胡桃味噌掛け 茗荷酢取り

お椀

おこぜ葛打ち  
翡翠茄子 蓮根餅  
振り柚子 梅肉

向付

鰯薄造り  
鮪 巻海老 鳥貝

中皿

鮎風味焼 肝味噌  
毛蟹 アスパラ蟹身巻 蟹味噌  
ルッコラ

焼物

甘鯛木ノ芽焼 又 のど黒  
白瓜松前押 谷中生姜

煮物

和牛治部煮  
レタス 簾麩 小玉葱 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 新丸十御飯

水菓子

パッションフルーツゼリー マンゴー  
甘味 水無月羹

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。