

御献立 一六、〇〇〇円

先附

鱈 冬瓜葛煮 百合根
巻海老 オクラ 滝川煮凍り

前菜

鮎田楽焼 胡桃真丈
茗荷松茸寿司
赤皮南瓜羹 鱧チーズ焼

お椀

加賀蓮根汁
福子唐揚 田中唐辛子ふかし
赤唐辛子 柚子

向付

羽太 車鯛昆布メ 甘海老
活大梅貝 山葵

中皿

鮑蒸し煮 茄子雲丹掛け
鰻蒲焼と玉子柳川 木の芽

焼物

真名鰹西京焼
赤ずいき 白瓜昆布メ

煮物

合鴨鉾焼
蟹飛龍頭 つる豆 舞茸
溶き辛子

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 枝豆と新丸十御飯

水菓子

ライムババロア

御献立 二二、〇〇〇円

先附

毛蟹 蟹足ゼリー寄せ つる紫花葉

前菜

鮎揚げ煮 干口子火取り 巻鰯みぞれ
赤皮南瓜羹 胡桃真丈 子持昆布
茗荷酢取り

お椀

鱧葛打ち 新銀杏豆腐 隠元 梅肉
鯛洗い 巻海老 なめら昆布メ
烏賊焼霜 能登塩 二度仕込み醤油

中皿

鮑煮凍り 独活 鮑オイル焼 肝酢
無花果ワイン蒸し 胡麻味噌 つる豆

焼物

鮎塩焼(蓼酢) 鮎唐揚(蓼味噌)
石川芋うるか焼 赤ずいき

煮物

和牛治部煮 冬瓜 簾麩 金時草 山葵
又は
鰻蓮根蒸し 茄子 百合根 オクラ
山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 枝豆と新丸十御飯

水菓子

奥能登西瓜ライムゼリーのせ 葡萄

甘味

能登大納言水羊羹

御献立 二八、〇〇〇円

先附

毛蟹 蟹足ゼリー寄せ つる紫花葉

前菜

鮎唐揚げ煮 鮎真子うるか和え
干口子真丈 茗荷酢取り
無花果酒蒸し 胡麻味噌 木の芽揚

お椀

加賀蓮根汁
おこぜ唐揚 新銀杏豆腐
隠元 梅肉 振り柚子

向付

真子鰯薄造り 伊勢海老 烏賊素麺
鮑風味焼 焼雲丹
トマト 茄子 加賀太胡瓜

中皿

のど黒笹蒸し 焼松茸 金時草
生姜 みぞれ酢

煮物

和牛ヒレ治部煮
冬瓜 簾麩 つる豆 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 枝豆と新丸十御飯

水菓子

3種の葡萄ゼリー寄せ 無花果

甘味

能登大納言水羊羹

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。