

御献立 一六、〇〇〇円

先附 凶合蟹 金時草 防風 千鳥酢

前菜 細魚、巻海老、胡瓜多綱寿司

かぼす釜 (子持ち昆布、壬生菜浸し)
河豚身皮煮凍り 千車唐 松笠くわい

お椀 蕪汁 餅矢柄 里芋揚げ 芽蕪 柚子

向付 鰯 なめら 甘海老 平貝昆布メ

中皿 加賀蓮根蟹身挟み揚げ 葉付大根唐墨薄衣揚げ

いちよう芋 木の葉人参 柚子みぞれ

焼物 鰯照焼 又 鱈西京焼

ブロッコリー昆布メ 松葉牛蒡 茗荷酢取り

煮物 鴨葱巻 又 鴨治部煮

金沢春菊 孫芋 舞茸 粉山椒

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊

水菓子 蜜林檎 黒甘柿

御献立 二二、〇〇〇円

先附 香箱蟹 金時草 防風 千鳥酢

前菜 鯛昆布メ 蓮芋 干口子 生姜酢

柿玉子 千車唐末広 松笠くわい 抹茶そば

お椀 鯛焼目 蓮根餅 芽蕪 柚子

向付 鰯 甘海老 河豚と白菜

中皿 和牛カツ 椎茸射込み 銀杏 茄子

ルッコラネーズ チリソース

焼物 鰯塩焼き 又 真名鰹西京焼

ブロッコリー昆布メ 松葉牛蒡 茗荷酢取り

煮物 源助大根風呂吹

蟹身百合根湯葉蒸し 金沢春菊 又 牛治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊

水菓子 蜜林檎 黒甘柿

甘味 栗と無花果の蒸し羊羹

御献立 二八、〇〇〇円

先附 香箱蟹 金時草 防風 千鳥酢

前菜 柚子釜 (甘海老このわた)

生子みぞれ 干口子火取り 烏賊唐墨重ね 松笠くわい

お椀 河豚黄身衣 河豚身皮ふかし

芽葱 錦大根 露生姜

向付 鯛薄造り 巻海老油霜 鰯

平貝昆布メ

中皿 のど黒栗蒸し 銀庵

のど黒煎餅 銀杏 蓮根煎餅

焼物 焼凶合蟹 蟹味噌

千鳥酢 能登塩 酢橘

煮物 和牛治部煮

小玉葱 簾麩 壬生菜 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊 又 蟹雑炊

水菓子 マイヤーレモンゼリー

甘味 栗と無花果の蒸し羊羹

平成二十九年霜月吉日

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。

お献立 〔冬づくし〕 二二、〇〇〇円

先附 香箱蟹 金時草 防風 千鳥酢

前菜 鯛昆布メ 蓮芋 干口子 生姜酢
柿玉子 千車唐末広
松笠くわい 抹茶そば

お椀 鯛焼目 蓮根餅 芽蕪 柚子

向付 鯛 甘海老 河豚と白菜

中皿 凶合蟹蕪蒸し
百合根 銀杏 オクラ
生姜 銀庵

焼物 鰯塩焼き 又 真名鰹西京焼
ブロッコリー昆布メ 松葉牛蒡
茗荷酢取り

煮物 和牛治部煮
小玉葱 簾麩 小松菜
山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又 河豚雑炊

水菓子 蜜林檎 黒甘柿

甘味 栗と無花果の蒸し羊羹

平成二十九年 霜月吉日 赤坂浅田

右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。ご希望申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。