

御献立 一六、〇〇〇円

先附 凶合蟹 金時草 防風 千鳥酢

前菜 鱈真子昆布巻煮 河豚身皮煮凍り

蛤真丈いくら焼 矢柄金柑香焼
千車唐

お椀 鰯粕汁

大根・人参短冊 焼葱 芹
一味唐辛子

向付 鰯 羽太 甘海老 青利烏賊

中皿 香箱蟹・源助大根玉汁蒸し

金沢春菊 慈姑松笠 生姜庵

焼物 鰯照焼 又 鱈西京焼

黄カリフラワー林檎酢掛け 茗荷

煮物 合鴨治部煮

舞茸 簾麩 孫芋 法蓮草
山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊

水菓子 レモンゼリー 洋梨のコンポート

御献立 二二、〇〇〇円

先附 香箱蟹 金時草湯葉巻 防風 千鳥酢

前菜 〈柚子釜〉鱈でんぶ和え
(天豆・巻海老・百合根・牛蒡)

河豚身皮煮凍り 鰯蕪寿司
自然芋チーズ焼

お椀 鯛 千車唐・金時人参大原木

蟹ふかし 柚子

向付 鰯 活大梅貝 甘海老

鱈子付 又 鰯

中皿 和牛カツ ルッコラネーズ

水菜 赤黄パプリカ

慈姑松笠 チリソース

焼物 鰯塩焼 染みぞれ 又 真名鱈西京焼

黄カリフラワー林檎酢掛け 茗荷

煮物 鮑蒸し煮 生雲丹 オクラ

源助大根風呂吹き

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊 又 蟹雑炊

水菓子 レモンゼリー ルレクチェ

甘味 栗と胡桃の蒸羊羹

御献立 二八、〇〇〇円

先附 香箱蟹 金時草湯葉巻 防風 千鳥酢

前菜 海鼠このわた和え 鮑蒸し煮 鰯蕪寿司

自然芋・壬生菜・百合根浸し

お椀 鱈白子搗り流し 柚子

甘海老ふかし 千車唐・人参結び

向付 河豚薄造り 鰯 巻海老

中皿 牛三昧 牛ステーキ 山葵

牛たたき 赤黄パプリカ

みぞれポン酢

牛椎茸カツ チリソース 慈姑松笠

焼物 焼凶合蟹 蟹味噌

能登塩 酢橘 千鳥酢

煮物 鮫鰯肝桑焼 蕪風呂吹き 金沢春菊

粉山椒

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊 又 蟹雑炊

水菓子 苺寄せ ルレクチェ

甘味 栗と胡桃の蒸し羊羹

平成二十九年師走吉日

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。