

御献立 一六、〇〇〇円

先付

凶合蟹身筏寄せ
わらび うど ふき ごごみ
黄身酢 千鳥酢

前菜

螢烏賊と菜の花浸し
白魚天豆玉子押し 筍昆布煮
鯛真子時雨煮 芽キャベツ
千口子寿司 結び昆布

お椀

河豚身葛打ち 身皮ふかし
うるい 黄人参 こしあぶら
木ノ芽

向付

縞鯨昆布メ 石鯛
活大梅貝 甘海老
花穂 山葵

中皿

相並唐揚げ 桜花みぞれ
穴子蓬真丈桜葉蒸し 銀庵
花卉うど 人参 鍵わらび

焼物

まながつお西京焼き 又は
鱒木ノ芽焼
沢庵煮 茗荷酢取り

煮物

合鴨口ース治部煮
手鞠椎茸 新じゃが芋
小松菜 簾麩 山葵

お食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
筍ごはん

水菓子

桜あんみつ

御献立 二二、〇〇〇円

先付

凶合蟹身出し 千鳥酢ジュレ
うるい 蓮根 黄カリフラワー

前菜

巻海老 芽キャベツ粕寿和え
鯛真子煮凍り
螢烏賊と菜の花浸し
生口子と白魚酒蒸し 生姜酢
野芹胡麻和え 土筆

お椀

蛤真丈
豌豆 百合根葛豆腐
鍵わらび 桜の花塩漬

向付

河豚薄造り
さより 大梅貝
甘海老昆布メ
春蘭 山葵

中皿

鯛唐蒸し
筍木ノ芽焼
ごごみ浸し 花卉うど 人参

揚物

鮓唐揚げ 相並唐揚げ
たらの芽ころっけ
木ノ芽味噌

煮物

和牛治部煮
小玉葱 小松菜 手鞠椎茸
簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
筍ごはん

水菓子

いちごババロア

甘味

能登大納言せんざい

御献立 二八、〇〇〇円

先付

凶合蟹身 千鳥酢
蟹身山菜筏寄せ 菜の花 黄身酢

前菜

甘海老 新このわた掛け
氷魚みぞれ和え
細魚ふきのとう味噌焼
うるい こしあぶら 土筆

お椀

甘鯛 墨烏賊 桜道明寺蒸し
桜葉真丈 鍵わらび
桜の花塩漬

向付

河豚薄造り 河豚白子焼
鯛松皮造り 巻海老 梅貝
春蘭 山葵

中皿

和牛昆布メ炭火焼
ブロッコリー 小玉葱
黄カリフラワー
山葵花 治部煮庵

焼物

筍木ノ芽焼 手鞠椎茸
鮑オイル焼 雲丹飴掛け
たらの芽素揚げ

煮物

白魚玉子とじ
芽キャベツ 新牛蒡 粉山椒

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
河豚土鍋御飯

水菓子

日向夏ゼリー

甘味

能登大納言せんざい

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。