

御献立 一六、〇〇〇円

先付

新緑豆腐
相並揚げ煮漬
桜花塩漬 鍵蕨

前菜

螢烏賊うるい辛子酢味噌
豌豆蟹身寄せ
巻海老山吹煮
細魚玉寿司
豊鯛チーズ真丈

お椀

筍真丈
桜大根餅 こしあぶら
木ノ芽

向付

真子蝶 墨烏賊
縞鯨昆布メ
甘海老

中皿

鮎唐揚げ煮 花卉うど 人参
蛇籠蓮根 たらの芽
緑白アスパラムース寄せ

焼物

小鯛木ノ芽焼
天豆卵の花和え
茗荷酢取り

煮物

治部煮
合鴨 簾麩 蓬麩
小松菜 舞茸
山葵

お食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
筍ごはん

甘味

能登大納言プリン

御献立 二二、〇〇〇円

先付

筍昆布煮 干口子火取り
片栗の花浸し
白魚酒蒸し

前菜

螢烏賊山椒煮
かわはぎ木ノ芽寿司
鯛子時雨煮 天豆
巻海老艶煮 海老味噌寄せ

お椀

鮑蒸し煮
天豆雲丹ふかし 山独活
鍵蕨 木ノ芽

向付

鯛薄造り
墨烏賊 甘海老
活大梅貝

中皿

毛蟹脚身出し 蟹味噌敷
細魚蟹ムース焼 ごごみ
蟹身湯葉巻

揚物

鮎唐揚げ 豌豆味噌敷
たらの芽ころっけ ふきのとう
相並唐揚げ 桜みぞれ

煮物

治部煮
和牛 新キャベツ 小玉葱
簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
筍ごはん

甘味

水菓子
日向夏ゼリー
夜桜

御献立 二八、〇〇〇円

先付

毛蟹脚身出し
豌豆蟹身寄せ 金時草
春蘭 千鳥酢

前菜

小鮎唐揚げ
片栗の花浸し 新このわた
筍木ノ芽焼 干口子火取り
白魚 天豆チーズ焼

お椀

おこぜ丸仕立て
針葱 大根餅 木ノ芽
絹豆腐

向付

鯛薄造り
烏賊 巻海老
活大梅貝

中皿

能登牛昆布メ こんろ焼
新キャベツ アスパラ
新じゃが芋揚げ
花卉うど 人参

焼物

白甘鯛西京焼
新牛蒡金平
たらの芽薄衣揚げ

煮物

鮑蒸し煮
うるい 山独活 ごごみ

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
筍土鍋御飯

甘味

水菓子
日向夏とタロッコオレンジの
ハーブゼリー寄せ
夜桜

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。