

御献立 一六、〇〇〇円

先附

鱧ざく 生姜酢  
加賀太胡瓜 白ずいき 茗荷酢取り

前菜

細魚粽寿司 螢鳥賊黄身酢寄せ  
片葉ゑびす 桜海老天豆真丈  
こんか鯛みぞれ和え

お椀

鯛葛打ち 鯛白子ふかし  
小メロン 蓴菜 木の芽

向付

鯉叩き 新玉葱 茗荷 大葉  
車鯛昆布メ 甘海老 烏賊 山葵

中皿

鮑蒸し煮  
アボカド豆腐 雲丹豆腐  
蓮根煎餅 百合根水玉 菖蒲独活

焼物

鮎唐揚げ漬  
太刀魚八幡巻 筍煮 谷中生姜

煮物

合鴨治部煮  
筍 簾麩 蓬麩 小松菜 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
または  
新生姜御飯

水菓子

金沢あんみつ 枇杷

御献立 二二、〇〇〇円

先附

鱧焼霜洗い 梅酢  
寄せ赤貝 うるい 菖蒲独活 酢味噌

前菜

鮎唐揚げ漬 蓴味噌  
片葉胡桃味噌和え 片栗の根抹茶揚  
杭牛蒡 木の葉生姜

お椀

蓮根汁  
毛蟹太胡瓜巻 蟹湯葉ふかし 木の芽

向付

真子鰯薄造り  
巻海老油霜 活大梅貝昆布メ  
細魚粽寿司 穴子柏葉寿司

中皿

和牛たたき 胡麻たれ  
ヤングコーン 新玉葱 アスパラ

焼物

甘鯛梅紫蘇焼  
筍味噌焼き たららの芽薄衣揚

煮物

鮑蒸し煮雲丹重ね  
南瓜 白ずいき 天豆 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦  
または 新生姜御飯

水菓子

氷室西瓜 枇杷

甘味

金沢あんみつ

御献立 二八、〇〇〇円

先附

毛蟹足身出し  
五三竹蟹身寄せ 金時草 千鳥酢

前菜

細魚粽寿司  
活梅貝昆布メ 金時草 生姜酢  
白海老カツ揚 片栗の根抹茶揚

お椀

鱧葛打ち 梅肉  
加賀太胡瓜 蓮根餅射込み 蕨

向付

伊勢海老兜  
鯛薄造り 鰯焼霜 烏賊

中皿

鮑風味焼 レモン  
緑白アスパラ 天豆かき揚げ

焼物

鮎塩焼 蓴酢  
鮎唐揚 蓴庵 谷中生姜

煮物

和牛治部煮  
筍 簾麩 蓬麩 小松菜 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦  
または 新生姜御飯

水菓子

氷室西瓜 マンゴー

甘味

金沢あんみつ

平成三十年臯月吉日

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。