

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 春菜のおひたし 生姜酢

前菜 海老 細魚 手綱寿司
蛭烏賊時雨煮

鯛真子煮凍り
たらの芽ころっけ
菜の花昆布メ

御椀 鱒湯葉真丈
うるい 山独活
黄人参 木の芽

御造り 車鯛昆布メ
甘海老
活大梅貝

中皿 蓬万頭
焼穴子 百合根 胡桃
筍昆布煮 こしあぶら
花卉独活人参

焼物 鯛唐蒸し 桜葉包み
えびす
せん菜

煮物 治部煮
合鴨コース 新じゃが芋
小松菜 蓬麩 和辛子

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
筍御飯

水菓子 酒粕ババロア
黒糖ゼリー 桜花
あまおう

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 図合蟹 土筆
蟹身山菜寄せ

前菜 たららの芽ころっけ
菜の花昆布メ
筍姫皮 筍昆布煮
木の芽味噌敷き
細魚 海老 手綱寿司
干口子火取り

御椀 相並葛打ち 豌豆豆腐
鍵わらび 木の芽

御造り 河豚うす造り
活大梅貝 甘海老

中皿 春山 雪山 白山豆腐
鮑蒸し煮 穴子 鮎
こしあぶら 紅白独活人参

焼物 まながつお西京焼
せん菜 ふきのとう揚げ

煮物 治部煮
和牛 小玉葱
小松菜 簾麩 山葵

御食事 手打ち蕎麦 加賀丸芋 汐露
又は 筍御飯

水菓子 金柑ゼリー寄せ
いちご

甘味 能登大納言ぜんざい

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 図合蟹 土筆
蟹身山菜寄せ

前菜 春野菜のお浸し
生口子
活大梅貝 このわた
干口子焗炉焼

御椀 蛤吸
蛤 豌豆豆腐
春菜 木の芽

御造り 昆布メ
白身魚 甘海老 菜花
河豚うす造り

中皿 和牛ステーキ
小玉葱 プチベール
かもじ牛蒡

焼物 甘鯛木の芽焼
せん菜 ふきのとう揚げ

煮物 筍昆布煮
落 木の芽

御食事 手打ち蕎麦
加賀丸芋 汐露
又は
白魚玉子とじ御飯

水菓子 いちご寄せ

甘味 能登大納言ぜんざい

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。

会席「加賀」 一、二、〇〇〇円

前菜 梅貝時雨煮

天豆真丈

たらの芽ころっけ

螢鳥賊時雨煮

べろべろ

御椀

清汁仕立て

鱒湯葉真丈

つる菜 木の芽

御造り

かんぱち

白身

甘海老

中皿

蓬万頭

穴子 百合根

花弁独活人参

焼物

鱈西京焼

煮物

治部煮

合鴨 簾麩 蓬麩

舞茸 小松菜

御食事

手打ち蕎麦 汐露

又は 筍御飯

水菓子

酒粕ババロア

黒糖ゼリー 桜花

あまおう

平成二十九年弥生吉日 青山浅田

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。

先付 飯蛸 春菜お浸し

生姜酢

前菜 小鯛木の芽焼

泥鰌蒲焼

べろべろ

天豆真丈

梅貝時雨煮

御椀

清汁仕立

鱒湯葉真丈

つる菜 木の芽

お造り

かんぱち

白身

甘海老

焼物

小鯛唐蒸し

煮物

合鴨治部煮

お食事

加賀手打蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

筍御飯

水菓子

甘酒生姜豆腐 苺

甘味

能登大納言ぜんざい