

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付

車鯛昆布メ
うるい菜の花
火取り干口子 寄せ酢

前菜

笹小鯛押し寿司
蟹身豌豆寄せ
山葵葉
こごみ 牛蒡 白和え
螢鳥賊時雨煮

御椀

すまし仕立て
筍真丈 鍵蔵 木の芽

御造り

鯛 又は 白身魚
甘海老
活大梅貝

中皿

うす衣揚
春の野菜
活小鮎唐揚
天豆 白板昆布
能登揚浜塩 酢橘

焼物

ます木の芽焼
独活 せん菜

煮物

治部煮
合鴨 蓮根
小松菜 舞茸 蓬麩

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
筍御飯

水菓子

苺ババロア いちご

会席「白山」 二二、〇〇〇円

先付

鮑蒸し煮 うるい
菜の花昆布メ 寄せ酢

前菜

蟹身豌豆寄せ
筍木の芽焼 姫皮
小鮎山椒煮 山葵葉
こごみ 牛蒡 白和え

御椀

鮎汁
鮎 蓮玉 笹牛蒡
こごみ 鮎骨唐揚

御造り

鯛うす造り (又真子鰯)
車鯛昆布メ
甘海老

中皿

毛蟹 細魚蟹ムース焼
蟹味噌敷きたらの芽
花卉 独活 人参

焼物

甘鯛木の芽焼
独活 せん菜

煮物

和牛治部煮
小玉葱 芽キャベツ
蓬麩 山葵

御食事

手打ち蕎麦 汐露
又は
筍御飯

水菓子

グレープフルーツ
タロッコオレンジ
ハーブゼリー寄せ
パイヤ 檸檬

甘味

桜きんつば

会席「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹身豌豆寄せ
金時草 生姜 千鳥酢

前菜

鮑雲丹焼
鮎唐揚 天豆素揚
山葵葉
こごみ 牛蒡 白和え
甘海老このわた

御椀

おこぜ丸仕立て
春の野菜 木の芽

御造り

真子鰯うす造り
鯛昆布メ
活大梅貝 菜の花

中皿

焜炉焼き 筍木の芽焼
能登干口子 白魚岩海苔
山菜おひたし

焼物

のど黒塩焼
独活 せん菜

煮物

和牛治部煮
小玉葱 芽キャベツ
蓬麩 山葵

御食事

土鍋炊き筍御飯 又
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

グレープフルーツ
タロッコオレンジ
ハーブゼリー寄せ
パイヤ 檸檬

甘味

桜きんつば

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、〇〇〇円

前菜

螢烏賊時雨煮
穴子蓬真丈
蟹身豌豆寄せ
烏賊黄身焼
サーモン手鞠寿司

御椀

すまし仕立て
筍真丈 蕨
花卉独活人参 木の芽

御造り

三種

中皿

うす衣揚
春の野菜
活小鮎唐揚げ 塩

焼物

鱒木の芽焼 せん菜

煮物

治部煮
合鴨 簾麩 舞茸
小松菜 蓬麩

御食事

筍御飯 又
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

苺ババロア 苺

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。

平成二十九年卯月吉日 青山浅田

先付 螢烏賊酢味噌掛け

山菜 妙姜子

前菜 小鯛木の芽焼

筍焼 天豆

梅貝時雨煮

妙姜棒寿司

御椀 清汁仕立

ふかし真丈

巻海老葛打ち

つる菜 木の芽

お造り 三種

焼物 小鯛唐蒸し えびす

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 えんどう豆ババロア

苺

甘味 夜桜羊羹