

会席「立山」一六、〇〇〇円

先付 生雲丹 豌豆豆腐  
新じゆん菜  
美味出汁 山葵

前菜 青竹  
さより粽寿司  
片葉えびす  
とうもろこし真丈  
河豚真子糠漬  
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀 白味噌仕立て  
若鮎 笹牛蒡  
蓮玉 木の芽

御造り 鯉叩き  
車鯛昆布メ  
大梅貝  
又は 甘海老

中皿 鮑新笹蒸し  
蕨 若布 ポン酢

焼物 太刀魚独活巻  
木の葉生姜  
野落きんぴら

煮物 治部煮  
合鴨 石川芋 小松菜  
舞茸 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
梅素麺

水菓子 きなこババロア  
抹茶ムースゼリー  
枇杷山椒煮

会席「白山」二二、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ  
金時草 千鳥酢

前菜 さより粽寿司  
干口子火取り えびす  
雲丹叩きオクラ寄せ  
河豚真子糠漬  
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀 蓮根すり流し  
巻海老 豌豆豆腐  
鍵わらび 木の芽

御造り 鯉叩き  
新玉葱 茗荷 大葉  
真子鰈 又は 白身魚  
甘海老

中皿 鮎唐揚 鮎唐揚  
天豆 白板昆布網  
金沢熊走より 山菜

焼物 まながつお柚庵焼  
木の葉生姜  
野落きんぴら

煮物 鴨口ース煮  
五三竹 独活  
小松菜 簾麩 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露  
又は 梅素麺  
又は 新生姜御飯

水菓子 氷室西瓜  
枇杷山椒煮

甘味 きなこ羹

会席「兼六」三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ  
金時草 千鳥酢

前菜 白板昆布 鮎唐揚  
雲丹叩きオクラ寄せ  
金沢熊走より山菜  
能登干口子焜炉焼

御椀 甘鯛焼目  
加賀太胡瓜 摺り柚子

御造り 伊勢海老 真子鰈  
鯛柏寿司  
さより粽寿司

中皿 鮑風味焼  
肝酢庵  
白緑 アスパラガス

焼物 活若鮎  
塩焼 唐揚  
木の葉生姜  
蓼の葉 蓼酢

煮物 治部煮  
和牛 独活 五三竹  
小松菜 簾麩 山葵

御食事 土鍋炊き新生姜御飯  
又は  
手打ち蕎麦 汐露

水菓子 氷室西瓜  
マンゴー

甘味 きなこ羹

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 「夏づくし」 二二、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ  
金時草 千鳥酢

前菜 さより粽寿司  
干口子火取り えびす  
雲丹叩きオクラ寄せ  
河豚真子糠漬  
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀 清汁仕立  
鱧葛打ち 枝豆豆腐  
梅肉 青柚子

お造り 鯉叩き  
新玉葱 茗荷 大葉  
真子鰯 又は 白身魚  
甘海老

中皿 蓮の葉  
鮑蒸し煮  
トマト姿煮 つる豆  
蓮根 へた紫茄子

焼物 鮎塩焼き 蓼酢  
鮎唐揚げ 蓼餡

煮物 治部煮  
和牛 白芋茎 小玉葱  
蓮芋 蓼麩 山葵

お食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 梅素麩  
又は 新生姜御飯

水菓子 氷室西瓜  
枇杷山椒煮

甘味 きなこ羹

会席 「鮎づくし」 一八、〇〇〇円

前菜 鮎姿寿司  
杭牛蒡  
茗荷酢取り  
鮎一夜干し  
赤皮南瓜 蓮根  
つる豆

お椀 鮎こく  
笹牛蒡 茄子 蓼庵

向付 鮎洗い 鮎背越し  
烏賊と鮎真子うるか 和え  
大梅貝

中皿 鮎唐揚  
山独活 蓼の葉  
白板昆布揚  
能登揚浜塩

焼物 富山県庄川産  
活鮎塩焼焜炉焼  
赤芋茎 蓼酢

煮物 治部煮  
合鴨 蓼麩  
小松菜 石川芋  
粟麩 山葵

お食事 土鍋炊き鮎御飯

水菓子 無花果  
葡萄

能登づくしあんみつ

会席 「加賀」 一二、〇〇〇円

前菜 細魚粽寿司  
片葉えびす  
雲丹叩きオクラ寄せ  
鮎佃煮  
酢取り妙姜

御椀 白味噌仕立て  
小鮎 牛蒡  
蓮玉 木の芽

御造り 三種  
蟹湯葉ムース蒸し  
隠元 大根餅  
加賀太胡瓜  
銀庵 生姜

中皿 太刀魚塩焼  
落金平

焼物 鴨ロース治部煮

煮物 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 新生姜御飯

お食事 枇杷山椒煮  
きな粉ババロア  
抹茶ムースゼリー

水菓子

平成二十九年臯月吉日 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。