

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 生雲丹 焼き茄子寄せ  
隠元 能登揚浜塩  
山葵 摺り柚子

前菜 車鯛ほおずき寿司  
水晶寄せ  
巻海老 叩きオクラ  
いなだ  
白瓜 昆布メ  
えびす

御椀 すまし仕立て  
鮎焼き目  
冬瓜 蓼庵

御造り 白身魚 昆布メ  
活大梅貝  
烏賊 加賀太胡瓜

中皿 鱧しゃぶ  
引き上げ湯葉  
金時草 梅たれ

焼物 すすき 牛蒡巻 生姜漬焼  
きんぴら 赤芋茎

煮物 合鴨口ース煮  
赤皮南瓜 へた紫茄子  
加賀太胡瓜 つる豆

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
茄子素麺

水菓子 すもも ババロア  
西瓜

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 鱧白焼き 加賀太胡瓜  
花穂 梅衣

前菜 蓮の葉  
巻海老 オクラ寄せ  
赤皮南瓜寄せ  
えびす 蛸煮凍り  
火取り 干口子

御椀 丸吸い  
玉子豆腐寄せ  
焼葱 忍び生姜

御造り 烏賊 そうめん  
白身 昆布メ  
活大梅貝

中皿 和牛焼きしゃぶ  
レタストマト 金糸瓜  
胡麻たれ

焼物 富山県庄川より  
活鮎 塩焼 唐揚 蓼酢  
きんぴら 赤芋茎

煮物 鰻蓮蒸し 新銀杏  
又は  
合鴨治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
茄子素麺

水菓子 桃蜜煮 ミント

甘味 笹ほたる

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 加賀太胡瓜  
千鳥酢

前菜 杉板 梶の葉  
ほおずき いなだ  
水晶寄せ  
生雲丹 叩きオクラ  
干口子

御椀 すまし仕立て  
鱧葛打ち 冬瓜 梅肉

御造り 鯛 (又虎魚) 洗い  
白身 昆布メ  
活大梅貝 梅醤油

中皿 和牛ステーキ  
万願寺唐辛子  
ズッキーニ

焼物 のどぐる笹蒸し  
金時草 湯葉  
ポン酢 薬味

煮物 蒸し鮑 滝川煮凍り  
夏の加賀野菜煮  
赤皮南瓜 へた紫茄子  
つる豆

御食事 土鍋炊き鮎御飯  
マンゴー  
桃蜜煮

水菓子

甘味 笹ほたる

平成二十九年文月吉日 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。

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 簾麩  
小松菜 粟麩 山葵

お食事

土鍋炊き鮎御飯  
すもも ババロア  
西瓜

西瓜

会席 「夏づくし」 二二、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹身 金時草  
巻海老 オクラ 寄せ  
赤皮南瓜 寄せ  
えびす 蛸煮凍り  
火取り干口子

すまし仕立て  
鱧葛打ち 冬瓜 梅肉

御椀

すまし仕立て  
鱧葛打ち 冬瓜 梅肉

御造り

烏賊そうめん  
白身昆布メ  
活大梅貝

中皿

蓮の葉盛り  
鮎蒸し煮 へた紫茄子  
つる豆 トマト姿煮  
蓮根

焼物

富山県庄川より  
活鮎塩焼 唐揚 蓼酢  
きんぴら 赤芋茎

煮物

合鴨治部煮  
加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
茄子素麺

桃子煮 ミント

水菓子

甘味

笹ほたる

会席 「加賀」 二二、〇〇〇円

前菜

白身鬼灯寿司  
えびす  
白瓜 昆布メ  
巻鮎酢 橘おろし  
水晶寄せ  
巻海老 叩きオクラ

御椀

すまし仕立て  
鮎焼き目 冬瓜  
蓼庵

御造り

白身昆布メ  
甘海老  
烏賊  
加賀太胡瓜

中皿

蓮の葉盛り  
赤皮南瓜 蓮根  
つる豆 へた紫茄子  
蛸旨煮

焼物

すずき牛蒡巻 生姜漬焼  
きんぴら

煮物

合鴨治部煮  
加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
江戸三度御飯

御食事

水菓子

西瓜

すもも ババロア  
西瓜

平成二十九年文月吉日 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。