

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 抹茶豆腐 辛子豆腐  
薬味 割正油

前菜 蓮の葉  
鱧チーズ焼  
鮑柔らか煮  
赤皮南瓜羹  
蛸煮凍り  
火取り干口子

御椀 鯛葛打ち  
田中唐辛子ふかし  
つる菜 柚子

御造り 白身魚昆布メ  
赤烏賊 活大梅貝  
能登揚げ浜塩 酢橘

中皿 鮎唐揚げ  
蓼庵  
甘海老真丈蓮根挟み揚げ  
トマト庵  
アスパラガス

焼物 かます柚庵焼き  
葉唐辛子 赤芋茎

煮物 合鴨ロース煮 加賀太胡瓜  
百合根 つる豆 溶き辛子

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
茄子素麺

水菓子 奥能登西瓜  
ライムババロア

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身順才寄せ  
加賀太胡瓜 千鳥酢ジュレ

前菜 蓮の葉  
鱧ひと塩焼き 梅衣  
蛸煮凍り 鮎唐揚げ煮  
赤皮南瓜羹  
火取り干口子

御椀 甘鯛焼き目  
新銀杏蓮根餅  
茗荷 柚子

御造り 真子鱧薄造り  
赤烏賊 活大梅貝

中皿 鮑 蛤 独活 煮凍り  
鱧 バター焼 照焼  
加賀太胡瓜 金山寺味噌

焼物 富山県庄川より  
活鮎 塩焼・唐揚げ  
葉唐辛子 赤芋茎

煮物 治部煮  
和牛 加賀太胡瓜  
金時草 つる豆 簾麩

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
茄子素麺 又 鮭御飯

水菓子 奥能登西瓜 ライムゼリー  
シャインマスカット

甘味 能登大納言水羊羹

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 蓮の葉  
鮑柔か煮 金時草  
へた紫茄子 つる豆  
酢ゼリー 茗荷 柚子

前菜 鮎洗いうるか和え  
鮎唐揚 鮎唐揚  
赤皮南瓜羹  
干口子焜炉焼き

御椀 鱧 松茸  
新銀杏蓮根餅 柚子

御造り おこぜ薄造り  
巻海老油霜  
赤烏賊 活大梅貝  
このわた 能登塩 酢橘

中皿 和牛焼きしゃぶ  
金糸瓜 レタス 胡麻だれ

焼物 のど黒塩焼  
葉唐辛子 赤芋茎

煮物 毛蟹 湯葉蒸し  
加賀太胡瓜 千鳥酢庵 生姜

御食事 土鍋炊き鮎御飯 又は  
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 葡萄ゼリー  
シャインマスカット  
長野パール 無花果  
キングデラウエア

甘味 能登大納言水羊羹

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 金時草
前菜	鮎唐揚げ 赤皮南瓜寄せ 蛸煮凍り 火取り干口子
御椀	すまし仕立て 鱧葛打ち 冬瓜 順才 梅肉
御造り	真子鱒薄造り 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 さんびら 赤芋茎
煮物	治部煮 合鴨 粟麩 赤皮南瓜 簾麩 小松菜
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 茄子素麺
水菓子	奥能登西瓜 ライムゼリー シャインマスカット
甘味	能登大納言水羊羹

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
御椀	鮎こく 笹牛蒡 茄子 蓼庵
御造り	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	富山県庄川より 活鮎塩焼 焜炉焼 赤芋茎 蓼酢
煮物	治部煮 合鴨 粟麩 赤皮南瓜 簾麩 小松菜
御食事	土鍋炊き鮎御飯
水菓子	奥能登西瓜 ライムババロア

会席 「加賀」 二二、〇〇〇円

前菜	蛸煮凍り 天豆雲丹真丈 鮎佃煮 赤皮南瓜寄せ 妙姜棒寿司
御椀	すまし仕立て 鱧葛打ち 冬瓜 順才 梅肉
御造り	赤身 白身昆布メ 烏賊
中皿	甘海老真丈 蓮根はさみ揚げ トマト庵 アスバラ ズッキーニ
焼物	かます柚庵焼 赤芋茎
煮物	治部煮 合鴨 粟麩 赤皮南瓜 簾麩 小松菜
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 温素麺
水菓子	ライム浮島 葡萄 西瓜

平成二十九年葉月吉日 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。