

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 車鯛昆布メ 大和芋 黄菊
蔓紫の花 二杯酢ゼリ

前菜 かぼす釜 卯の花和え
巻海老 占地 壬生菜
子持ち鮎昆布煮
千口子棒寿司
新銀杏 松葉

御椀 丸吸い 玉子豆腐
焼き餅 葱 露生姜

御造り なめら 又 鯉
甘海老
大梅貝 昆布メ

中皿 秋の野菜 朴葉
赤皮南瓜
オクラ 茄子
万願寺唐辛子
能登揚浜塩 味噌たれ

焼物 口細鱧唐揚げ
煎り出汁
浅葱 紅葉おろし

煮物 治部煮
合鴨 舞茸
簾麩 粟麩 金時草

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子 打木赤皮南瓜ババロア

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
蟹身蓮根寄せ 蔓紫の花

前菜 秋の野菜 朴葉
打木赤皮南瓜
オクラ 茄子
万願寺唐辛子
千口子火取り
能登揚浜塩 味噌たれ

御椀 松茸土瓶蒸し
めぎす摘入
甘海老摘入
結び三つ葉 酢橘

御造り 甘海老 大梅貝
あら昆布メ

中皿 口細鱧唐揚げ
銀杏 松葉 能登塩

焼物 湯鯛 金時草
生姜みぞれ酢
自家製柚子胡椒

煮物 治部煮
和牛 蓮芋
蕪 簾麩 山葵

御食事 丸雑炊
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 葡萄ゼリ寄せ 加賀しづく
五郎島金時芋 蒸し羊羹

甘味

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
蟹身蓮根寄せ 蔓紫の花

前菜 かぼす釜
巻海老 占地 壬生菜
鮎唐揚げ
能登千口子 焗炉焼

御椀 松茸土瓶蒸し
めぎす摘入
甘海老摘入
結び三つ葉 酢橘

御造り 鯛(白身) 薄造り
あら昆布メ
大梅貝 甘海老 黄菊寄せ

中皿 能登牛朴葉焼
オクラ 茄子
能登揚浜塩 チリソース

焼物 のど黒塩焼
赤芋茎 染おろし

煮物 鮑 新銀杏 加賀蓮根蒸し
百合根 銀庵 山葵

御食事 丸雑炊 又は
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 シャインマス カット寄せ
加賀しづく
五郎島金時芋 蒸し羊羹

甘味

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

先付 車鯛昆布メ 大和芋 黄菊
蔓紫の花 二杯酢ゼリー

御椀 清まし仕立て
甘海老 つみれ つる菜
めぎす つみれ 柚子

御造り 白身
大梅貝
甘海老

中皿 無花果 天ぷら
野菜 天ぷら
塩 レモン

焼物 鱈 西京焼 赤芋茎

煮物 治部煮
合鴨 舞茸
簾麩 粟麩 金時草

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度御飯

水菓子 ぶどうゼリー 寄せ
加賀しずく

平成二十九年長月吉日 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。