

会席「尾山」 7,000円

会席「金沢百万石物語」 10,000円

会席「立山」 一六、〇〇〇円

前菜 かぼす釜 卵の花和え

巻海老 占地 壬生菜

子持ち鮎昆布煮

干口子棒寿司

新銀杏 松葉

御椀

蓮根汁

隠元 甘海老つみれ

めぐすつみれ 柚子

御造り

白身

赤身

甘海老

焼物

口細鯉唐揚げ

青唐辛子 レモン

旨出汁 薬味

煮物

治部煮

合鴨 舞茸

簾麩 栗麩 小松菜

御食事

加賀手打蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

江戸三度御飯 味噌汁

水菓子

打木赤皮南瓜ババロア

先付

車鯛昆布メ

加賀太胡瓜

酢ゼリ

前菜

小鯛姿盛り木の芽焼

梅貝時雨煮

サーモン柿寿司

河豚粕漬

えびす

御椀

蓮根汁

イサキ唐揚げ 焼椎茸

隠元 柚子

御造り

三種

焼物

小鯛唐蒸し

煮物

治部煮

合鴨 舞茸

簾麩 栗麩 小松菜

御食事

加賀手打蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

江戸三度御飯 味噌汁

水菓子

打木赤皮南瓜ババロア

加賀しずく

先付

車鯛昆布メ 大和芋 黄菊

蔓紫の花 二杯酢ゼリ

かぼす釜 卵の花和え

巻海老 占地 壬生菜

子持ち鮎昆布煮

干口子棒寿司

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 鰹

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

口細鯉唐揚げ

煎り出汁

浅葱 紅葉おろし

煮物

治部煮

合鴨 舞茸

簾麩 栗麩 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

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。