

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 鮑松笠煮 焼き茄子  
茗荷酢取 生姜  
二杯酢ゼリー

前菜 かぼす釜 胡麻白酢和え  
巻海老 零余子  
子持ち鮎甘露煮  
細魚小袖寿司  
穴子チーズ焼  
河豚煮凍り

御椀 蛤真丈 錦秋豆腐  
つる菜 柚子

御造り 鰯 白身魚  
甘海老 又は 烏賊

中皿 鱧唐揚 蓮根煎餅  
銀杏 松葉  
能登揚げ浜塩 酢橘

焼物 鰯朴葉焼き  
蕪風呂吹き  
胡桃味噌

煮物 治部煮 合鴨  
石川芋 舞茸 簾麩  
ほうれん草 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
梅素麺

水菓子 柿ババロア  
無花果

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 凶合蟹 又は 毛蟹 金時草  
蟹身占地寄せ 千鳥酢

前菜 河豚煮凍り ポン酢みぞれ  
河豚真子白菜和え  
河豚唐揚 ルッコラネーズ

御椀 松茸土瓶蒸し  
鱧 水菜 酢橘

御造り 車鯛昆布メ  
鰯 甘海老 花穂

中皿 鮭唐揚  
海老真丈アーモンド揚  
干口子 蓮根煎餅  
銀杏 松葉

焼物 鯛唐蒸し 又は 湯鯛  
赤芋茎 松牛蒡

煮物 治部煮 合鴨  
石川芋 舞茸 簾麩  
ほうれん草 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚雑炊

水菓子 柿  
洋梨

甘味 栗渋皮煮

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 香箱蟹 又は 凶合蟹  
千鳥酢 防風

前菜 鮭唐揚  
干口子 蓮根餅  
かぼす釜  
車鯛昆布メ 芝茸  
茗荷酢取 酢ゼリー  
唐墨 烏賊 博多

御椀 丸吸い 玉子豆腐  
松茸 芽葱

御造り 河豚薄造り  
甘海老 活大梅貝

中皿 能登牛風味焼  
金沢春菊  
ズッキーニ

焼物 のど黒塩焼  
赤芋茎 染おろし

蒸し物 蕪蒸し  
凶合蟹 百合根  
三つ葉 銀庵 生姜

御食事 加賀手打ち蕎麦 又は  
河豚雑炊

水菓子 柿  
洋梨

甘味 栗渋皮煮

平成二十九年神無月吉日 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 「加賀」 一、二、〇〇〇円

先付

鮑松笠煮  
焼茄子  
茗荷酢取り  
二杯酢ゼリー 生姜

御椀

蓮根汁  
錦秋豆腐 甘鯛唐揚げ  
つる菜 柚子

御造り

三種

中皿

朴葉焼  
菊蕪 胡桃味噌 春菊  
鮎甘露煮 銀杏 人参葉  
銀庵

焼物

鱒柚庵焼 赤芋茎

煮物

合鴨治部煮

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
きのこ御飯

水菓子

柿  
洋梨  
無花果

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。

平成二十九年神無月吉日 青山浅田