

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 車鯛昆布メ
うるい菜の花
火取り千口子 寄せ酢

前菜 細魚手まり寿司
鍵わらび
蟹身豌豆寄せ 山葵葉
巻海老 天豆 白和え
蛸烏賊時雨煮

御椀 すまし仕立て
筍真丈 こしあぶら
木の芽

御造り 縞鯨 又は 鯉
鯛
活大梅貝

中皿 うす衣揚
ごごみ たららの芽
活小鮎唐揚
白板昆布
能登揚浜塩 酢橘

焼物 小鯛唐蒸し
べろべろ せん菜

煮物 治部煮
合鴨 蓮根
小松菜 舞茸 蓬麩

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
筍御飯

水菓子 日向夏ババロア ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 鮑蒸し煮 うるい
菜の花昆布メ 寄せ酢

前菜 蟹身豌豆寄せ
筍木の芽焼 姫皮
烏賊 このわた
鍵わらび
小鮎山椒煮 山葵葉
海老 天豆 白和え

御椀 鮎汁
鮎 蓮玉 笹牛蒡
ごごみ 鮎骨唐揚

御造り 鯛うす造り 又 真子鯉
車鯛昆布メ
甘海老

中皿 毛蟹 細魚蟹ムース焼
蟹味噌敷き たららの芽
花卉 独活 人参

焼物 甘鯛木の芽焼
独活 せん菜

煮物 和牛治部煮
小玉葱 新キャベツ
蓬麩 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露
又は
筍御飯

水菓子 日向夏ゼリー
甘味 夜桜

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身豌豆寄せ
金時草 生姜 千鳥酢

前菜 姫皮 筍木の芽焼
山菜 おひたし
細魚手まり寿司
海老 天豆 白和え 山葵葉
烏賊 このわた

御椀 おこぜ丸仕立て 木の芽
針独活 こしあぶら

御造り 鯛うす造り
真子鯉 昆布メ
活大梅貝 菜の花

中皿 活鮎 鮎 唐揚げ 酢橘
ごごみ たららの芽
能登千口子 白板昆布

焼物 のど黒塩焼
独活 せん菜

煮物 和牛治部煮
小玉葱 新キャベツ
蓬麩 山葵

御食事 土鍋炊き 筍御飯 又
手打ち蕎麦 汐露

水菓子 日向夏
タロッコ オレンジ
ハーブゼリー 寄せ
パイヤ 檸檬
甘味 夜桜

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。

平成三十年卯月吉日 青山浅田

会席 「加賀」 一、二、〇〇〇円

前菜 螢烏賊時雨煮

鯛真子煮凝り

茗荷棒寿司

海老 天豆 白和え

河豚一夜干し黄身焼

御椀

筍真丈

海老葛打ち つる菜

木の芽

御造り

三種

中皿

鱒道明寺蒸し

桜の花 桜の葉

銀庵

焼物

鯛唐蒸し

せん菜

煮物

合鴨治部煮

蓬麩 舞茸

小松菜 蓮根

御食事

手打ち蕎麦 汐露

又は

筍御飯

水菓子

日向夏ゼリー

赤肉メロン

平成三十年卯月吉日 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。