

会席「立山」一六、〇〇〇円

先付 生雲丹 豌豆豆腐
新じゆん菜

美味出汁 山葵

前菜 青竹
細魚粽寿司

巻海老 叩きオクラ寄せ

玉蜀黍真丈

片葉白和え

河豚糠漬 酢橘おろし

すまし仕立て

若鮎 胡麻豆腐

蓼餡 木の芽

御椀

車鯛昆布メ

大梅貝

又は 甘海老

中皿

甘鯛道明寺蒸し

金沢熊走より 山菜

柏葉 銀餡

焼物

太刀魚独活巻

木の葉生姜

煮物

野路きんぴら

治部煮

合鴨 五三竹 小松菜

舞茸 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

梅素麺

水菓子

金沢あんみつ

枇杷蜜煮

会席「白山」二二、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ
金時草 千鳥酢

前菜

細魚粽寿司

干口子火取り えびす

雲丹叩きオクラ寄せ

河豚真子糠漬

河豚糠漬 酢橘おろし

蓮根すり流し

巻海老 豌豆豆腐

鍵わらび 木の芽

御椀

新玉葱 茗荷 大葉

真子蝶 又は 白身魚

甘海老

中皿

鮎唐揚 鮎唐揚

天豆 白板昆布網

金沢熊走より 山菜

まながつお 又 甘鯛柚庵焼

木の葉生姜

焼物

野路きんぴら

治部煮

和牛 五三竹 独活

小松菜 簾麩 山葵

煮物

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 梅素麺

又は 新生姜御飯

御食事

氷室西瓜

枇杷蜜煮

水菓子

金沢あんみつ

甘味

会席「兼六」三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ
金時草 千鳥酢

前菜

白板昆布 鮎唐揚 天豆

雲丹叩きオクラ寄せ

金沢熊走より 山菜

能登干口子焜炉焼

御椀

甘鯛焼目

加賀太胡瓜 摺り柚子

伊勢海老 真子蝶

御造り

鯛柏寿司

さより粽寿司

中皿

鮑風味焼

肝酢庵 レモン

白緑 アスパラガス

活若鮎

塩焼 唐揚 山菜

木の葉生姜 蓼の葉 蓼酢

焼物

治部煮

和牛 独活 五三竹

小松菜 簾麩 山葵

煮物

土鍋炊き 新生姜御飯

又は

加賀手打ち蕎麦 汐露

御食事

氷室西瓜

マンゴー

水菓子

金沢あんみつ

甘味

会席 「加賀」 一、〇〇〇円

前菜

細魚粽寿司
玉蜀黍真丈
海老叩きオクラ寄せ
片葉白和え
酢取り茗荷

御椀

白味噌仕立て
小鮎 牛蒡
蓮玉 木の芽

御造り

三種

中皿

甘鯛道明寺蒸し
柏の葉
銀庵

焼物

太刀魚塩焼
踏金平

煮物

合鴨治部煮

御食事

加賀手打蕎麦 汐露
白山麓鳥越村産蕎麦粉
又は

新生姜御飯
香の物
味噌汁

水菓子

金沢あんみつ
枇杷蜜煮

平成三十年皐月吉日 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。