

加賀じわもん

せいろ蒸し懐石

じわもん
蒸籠

活あわび／さざえ／活帆立／蛤／才巻海老／
ずわい蟹／南瓜／人参／加賀蓮根／
五郎島金時／プロッコリー

食前酒

季節の果実酒

先付

柿なます

前菜

秋刀魚押し寿司／银杏松葉／栗茶巾／
わかめ素麺／あんきも／あさり有馬煮

造り

氷皿盛り
（鯛昆布締め 鮪 鱈 甘海老 あしらい一式）

焼肴

目鯛味噌幽庵杉板焼 はじかみ

蒸肴

茶碗蒸し

油肴

天麩羅
（海老 南京 青唐 さつまいも）
紅葉おろし 天出汁

汁物

お吸物仕立

香物

のとや自家製漬け物

水菓子

マスカットゼリー

※献立は一例です。

メインのせいろ蒸し以外の懐石は日毎に内容が異なりますことご了承くださいませ。

神田学

