

”加賀“鴨すき懐石

鴨すき鍋

鴨つみれ／白菜／水菜／えのき／葱／
すだれ麩／椎茸／ごぼう／筍／
焼き豆腐／小松うどん

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

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。

メインの鴨すき鍋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。