

金沢懐石

食前酒

かりん酒

先附

ずわいがに

前菜

甘海老押し寿司

なまこみぞれ和え

鴨黒胡椒焼

鯖へしこ

数の子

かぶら寿司

造り

甘海老姿造り

(中トロ 鯛 あしらひ一式)

中皿

炙りのど黒にぎり

台物

河豚鍋

蒸肴

白子茶碗蒸し

焼肴

のど黒焼き はじかみ

煮物

加賀治部煮

揚物

天婦羅

(海老蓑揚げ めこち

五郎烏金時 青唐)

抹茶塩

汁物

お吸物仕立

ふかひれ真丈 三葉

御飯

地物こしひかり

香物

のとや自家製漬け物

水菓子

杏仁豆腐

※献立は一例です。

日毎に内容が変更になりますので、予めご了承くださいませ。

神田学

