

加賀じわもん

せいろう蒸し懐石

じわもん
蒸籠

活あわび／サザエ／活帆立／才巻海老／
ずわい蟹／蛤／加賀野菜盛り合わせ

食前酒

かりん酒

先付

能登の塩胡麻豆腐 スモーク海老

前菜

鰻玉子／黒胡椒鴨／蟹ゼリー寄せ／
蛍烏賊沖漬け／小鰯押し寿司

造り

鰯 鮪 鯛 甘海老
(あしらい一式)

焼肴

銀鱈の柚庵焼

油肴

天麩羅
(甘海老クリームコロケ 鶏天 丸十 獅子唐)
抹茶塩

蒸物

茶碗蒸し
(穴子 銀杏 餅 えのき 三つ葉)

汁物

お吸物仕立て
(ふかひれ真蒸 三つ葉)

御飯

地物こしひかり

香物

のとや自家製漬け物

水菓子

ティラミス 柏餅

※献立は一例です。日毎に内容が替わりますことご了承くださいませ。

神田学

