

特選料理

”上“ 活鯛舟盛り懷石

活鯛
姿造り

お造り／あしらい一式／しゃぶしゃぶ／野菜一式
針ウニ／トロ／甘エビ姿造り

前菜

食前酒／加賀丸いもとろろ汁／薬膳くこの実豆腐
手毬寿し／鰯柚庵焼／酢どり茗荷

造り

五郎島金時饅頭甘酢餡／ホタルイカ沖漬け
焼鯖寿し／石川小芋衣かつぎ／柿もち

油物

加賀野菜の天婦羅

酢の物

加賀太胡瓜鰻添え

炊合せ

煮穴子の湯葉卷／夏野菜あしらい

皿物

蕎麦海苔卷

蒸し物

五郎島金時の金時草寄せ

汁物

お吸物（子持白魚 三つ葉 筍 巻き麩）

香の物

のとや自家製漬け物

御飯

鯛茶漬け（鯛平造り ツブアラレ 生山葵）

水菓子

珈琲ゼリー

※仕入れ等の事情により、料理の内容が変わる場合がございます。

神田学

