

”上“海の幸炭火懷石

旬海鮮
皿盛り

活伊勢海老／能登和牛／季節のホイル焼
活きアワビ／帆立／サザエ

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

油物

加賀野菜の天婦羅

造り

鰯／甘エビ／かじき昆布メ／あしらい一式

酢の物

加賀太胡瓜鰻添え

炊合せ

煮穴子の湯葉巻／夏野菜あしらい

皿物

蕎麦海苔巻

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

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

