

金澤懷石

食前酒

かりん酒

前菜

松前漬け

細魚押し寿司

鱒みぞれ和え

蛸烏賊の沖漬け

べっ甲玉子

造り

甘海老姿造り

(鮪とろ ガス海老 あしらひ一式)

しのぎ

炙りのど黒にぎり

台物

牛ロース鍋

蒸肴

ずわい蟹せいろ蒸し

焼肴

のど黒焼き はじかみ

油肴

天麩羅

(湯葉しゅうまい 丸十)

トマト豆腐 ししとう)

抹茶塩

煮物

鴨の治部煮

酢肴

河豚焼き霜と蛸烏賊

(ポン酢ゼリー寄せ)

汁物

お吸物仕立

ふかひれ真蒸 三葉

若布素麺

御飯

地物こしひかり

香物

のとや自家製漬け物

水菓子

柏餅 ティラミス 苺

※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。