

”極“ “金澤懷石

食前酒

かりん酒

先付

海老と帆立、春野菜のゼリー寄せ

前菜

加賀野菜三色団子／蛍烏賊沖漬け／湯菜いくら／
桜チーズ／細魚押し寿司／プロッコリーカステラ／
自家製からすみ

造り

甘海老姿造り トロ がす海老 鯛
(あしらい一式)

凌ぎ

炙り寿司
(のど黒 河豚 万寿貝)

蒸肴

鯛のあら煮

焼肴

のど黒姿焼き 酢橘 はじかみ

油肴

天麩羅
(甘海老クリームコロッケ 鶏天 丸十 ししとう)
抹茶塩

煮物

加賀治部煮
(鴨 焼豆腐 簾麩 桜麩 小芋 菜種 山葵)

台物

能登牛炭火焼 獅子唐 椎茸

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 桜餅

※日によって献立が変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。