

9-10月 秋の御献立 A会席 全11品



秋の御献立 A会席 全11品

※◎=C会席からのグレードアップ料理

【食前杯】 柚子蜜ジュース

【先付】 枝豆腐

【旬彩】 秋の味覚白和え

【吸物】 土瓶蒸し 海老 鱧 松茸 ◎

【造り】 本日の鮮魚 地物の秋鯖 活〆鯛 栄螺 甘海老 (加賀醤油 / 燻製ポン酢) ◎

【煮物】 紅葉鯛 錦秋餡 ◎

【焼物】 地かます 海老いしる ◎

【焜炉】 和牛と能登豚のすき鍋 小松トマト仕立 ◎

【酢物】 炙り太刀魚 茄子酢漬け ◎

【食事】 のどぐろと松茸の釜飯 ◎

【水物】 加賀梨ムース ケーキ 果物 ◎

※仕入れ状況により食材や献立が変更になる場合がございます。

9-10月 秋の御献立 B会席 全11品



秋の御献立 B会席 全11品

※◎=C会席からのグレードアップ料理

【食前杯】 柚子蜜ジュース

【先付】 枝豆腐

【旬彩】 秋の味覚白和え

【温座付】 土瓶蒸し風養老蒸し 海老 松茸 ◎

【造り】 鱧 活〆鯛 栄螺 甘海老 (加賀醤油 / 燻製ポン酢) ◎

【煮物】 紅葉鯛 錦秋鮎 ◎

【焼物】 カサゴ糍漬 海老いしる ◎

【焜炉】 和牛と能登豚のすき鍋 小松トマト仕立 ◎

【酢物】 炙り太刀魚 茄子酢漬け ◎

【食事】 白山舞茸の釜飯

【水物】 加賀梨ムース

※仕入れ状況により食材や献立が変更になる場合がございます。

9-10月 秋の御献立 C会席 全10品



秋の御献立 C会席 全10品

- 【食前杯】 柚子蜜ジュース
- 【先付】 枝豆腐 秋の味覚白和え 水菜と松茸の浸し
- 【造り】 秋鱈 活〆鯛 甘海老 (加賀醤油)
- 【煮物】 海老黄身煮 茸餡
- 【焼物】 目鯛袖庵焼 キノコと海老味噌バター焼
- 【焜炉】 能登豚の黒胡麻糍すき鍋 小松トマト仕立
- 【揚物】 鰯唐揚 サラダ仕立
- 【蒸物】 茄子胡麻豆腐
- 【食事】 白山舞茸の釜飯
- 【水物】 加賀梨ムース

※仕入れ状況により食材や献立が変更になる場合がございます。