

ご法要膳(山吹 やまぶき)

お献立

精進落としごま豆腐

前菜 季節の前菜 盛り合はせ

吸物 鯛真蒸

造里 盛り合はせ

蓋物 鴨の活部煮(殿様献上料理)

焼物 のどぐろ珠洲塩焼き

揚物 天ぷら盛り合わせ

食事 季節の炊き込み御飯

留碗 味噌汁

香物 盛り合はせ

生菓子 本日のデザート

金沢白鳥路 ホテル山樂

加賀料理まほろば

料理長 瀧平

惠介



ご法要膳(百合ゆり)

お献立

精進落としごま豆腐

前菜 季節の前菜 盛り合はせ

吸物 鯛真蒸

造里 盛り合はせ

蓋物 鴨の活部煮(殿様献上料理)

焼物 能登牛ロース 炭火焼き

揚物 天ぷら盛り合わせ

酢物 蟹のきぬた巻き

食事 季節の炊き込み御飯

留碗 味噌汁

香物 盛り合はせ

生菓子 本日のデザート

金沢白鳥路 ホテル山楽

加賀料理まほろば

料理長 瀧平 恵介



ご法要膳(水仙 すいせん)

お献立

精進落としごま豆腐

前菜 季節の前菜 盛り合はせ

吸物 鯛真蒸

造里 盛り合はせ

蓋物 鴨の活部煮(殿様献上料理)

焼物 能登牛ロース 炭火焼き

揚物 天ぷら盛り合わせ

蒸物 蒸しずわい蟹

食事 季節の炊き込み御飯

留碗 味噌汁

香物 盛り合はせ

生菓子 本日のデザート

金沢白鳥路 ホテル山楽

加賀料理まほろば

料理長 瀧平 恵介

