

会席料理

献立

先付 能登牛しぐれ煮

前菜 枝豆葛寄せ ざりの唐揚げ

蛸のほうじ茶煮 沢蟹甘露煮
松風豆腐

吸物 鯛真蒸

造り 盛り合わせ

蓋物 鴨の活部煮

焼物 のど黒珠洲塩焼き

揚物 蟹足と穴子の天ぷら

食事 焼き鰯の炊き込みご飯

留碗 味噌汁

香物 盛り合わせ

デザート メロン

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

10,000円(税込)



会席料理

献立

先付 能登牛しぐれ煮

前菜 金沢の旬盛り合わせ

吸物 鯛真蒸

造り 盛り合わせ

蓋物 鴨の活部煮

焼物 能登牛の炭火烧

揚物 季節の天ぷら盛り合わせ

酢物 季節の酢物

食事 鰯の炊き込みご飯

留碗 味噌汁

香物 盛り合わせ

水菓子 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



15,000円(税込)

会席料理

献立

先付 能登牛しぐれ煮

前菜 金沢の旬盛り合わせ

吸物 鯛真蒸

造り 盛り合わせ

蓋物 鴨の活部煮

焼物 能登牛の炭火烧

揚物 季節の天ぷら盛り合わせ

酢物 蒸しずわいがに

食事 のどぐろの炊き込みご飯

留碗 味噌汁

香物 盛り合わせ

水菓子 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



20,000円(税込)