天祥膳 2026年度下期

※写真はイメージです。料理内容や器が変わる場合がございますので、予めご了承ください。

御献立

食前　季節の果汁（ノンアルコール）

前菜　鰤の燻製
海老と帆立のエスカベッシュ
鴨肉のパテ
福井サーモン
能登河豚タタキ
ズワイ蟹　胡瓜　雪酢

椀物　加賀の野菜饅頭

造里　海の恵み　本日の五種盛り
あしらい一式

替鉢　活鮑踊り焼き
加賀ブロッコリーと旬菜添え
レモン　バター

蓋物　郷土料理　加賀治部煮

強肴　極選国産牛　塩　葱垂
季節焼魚　彩り野菜添え

御飯　石川産コシヒカリ

留椀　すぱクロくん真蒸　湯葉　三つ葉　口取り

香の物　盛り合わせ

水物　季節のデザート
＆フレッシュフルーツ

北陸 加賀 山代温泉
ゆのくに天祥