

会席「蟹づくし」

三五、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草 千鳥酢
前菜	柚子釜 鱈でんぶ和え 鰯蕪寿司 生子みぞれ
御椀	蟹ふかし 芽蕪 柚子
御造り	鰯 鱈子付 甘海老
中皿	凶合蟹 千鳥酢
蒸物	凶合蟹と蕪甲羅蒸し 蟹味噌 百合根 銀庵
御食事	土鍋炊蟹御飯 又は 加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の甘味

平成二十九年冬 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じまして、食材が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。浅田のお米は国産米です。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。