

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

先付 松茸 法蓮草 浸し

前菜 秋刀魚山椒煮 丸十  
柿の葉寿司 鱈 枝豆 椎茸

酢取り茗荷 鱧南蛮漬け  
菊羹 零余子真丈

御椀 加賀新蓮根摺流し

里芋 揚鮭 印元  
揚げ豆腐 振り柚子

造り 三種盛り

中皿 冷やし茶碗蒸し  
加賀野菜冷製 銀庵

焼物 かます 杉板焼  
秋茄子 銀杏 椎茸

栗 焼葱 田楽味噌

煮物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は  
江戸三度おにぎり

又は  
冷肉吸素麺

水菓子 葡萄ゼリー寄せ  
カスタードソース

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 蒸し鮑 湿地茸  
零余子 栗

白掛け 丁字茄子

前菜 鱧蒲鉾 柿の葉寿司  
枝豆 かますゆかり焼 丸十

絹かつぎ 酢取り茗荷

御椀 甘鯛羽二重  
雲丹 鶴菜 柚子

御造り 三種盛り

中皿 塩釜焼 鱧 巻海老  
銀杏 茄子 酢橘

焼物 のど黒塩焼 矢生姜  
焼蓮根辛子漬け

煮物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は  
江戸三度おにぎり

又は  
冷肉吸素麺

水菓子 赤皮南京ムース  
有りの実

会席 「白山」 一三、〇〇〇円

先付 生雲丹 茄子  
生湯葉寄せ 針山葵

毛蟹ゼリー寄せ

前菜 干口子枝豆真丈  
白無花果酒蒸し かぼす釜

子持鮎煮浸し

御椀 かますゆかり焼  
土瓶蒸し 鱧

甘海老ふかし 松茸  
三ツ葉 すだち

御造り 鯛 鮪 甘海老寿司  
烏賊鹿の子寿司

焼しやぶ 鮑 金糸瓜  
蓮芋 胡麻たれ 茗荷子

焼物 甘鯛木ノ芽焼  
銀杏塩煎り 零余子真丈

煮物 治部煮 和牛 山葵  
加賀手打ち蕎麦 汐露

御食事 又は  
江戸三度おにぎり

又は  
冷肉吸素麺

水菓子 ルビーロマン 有りの実  
国産マンゴー

甘味 栗蒸し羊羹

平成二十九年長月吉日 名士屋浅田

当日の市場の動向に忖じて、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。