

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付 蟹湯葉掛け 胡麻豆腐

菜の花 蟹酢庵

前菜 手綱寿司 数の子 千社唐

紅白蒲鉾 鮎佃煮

御椀 雲仕立て 帆立ふかし

梅人參 椎茸 芹

柚子 薄氷大根

造り 三種盛り

中皿 鱧ちり蒸し

白山豆腐 白子 筍

天豆 白菜 ポン酢

焼物 鰯休焼 あしらひ

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 肉吸煮麵

水菓子 苺嶺岡 苺ソース

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付 子持ち昆布 紅白臈

柚子釜盛り

前菜 手綱寿司 鮫鱈黄味焼

公魚香梅煮 天豆

紅白蒲鉾 千社唐

御椀 鯛葛打ち 手鞠麩 筍

薄氷大根 芹 梅人參 柚子

御造り 鱧子付け 鮪 甘海老

中皿 茹で凶合蟹と冬野菜

若布 蟹酢シユレ

焼物 のど黒塩焼

落土佐粉 矢生姜

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 赤出汁

又は 肉吸煮麵

水菓子 生姜みつプリン

苺柿

会席「冬づくし」 一三、〇〇〇円

先付 香箱蟹 防風 千鳥酢

前菜 生子囊和え 手綱寿司

干口子真丈 鮫鱈黄身焼

千社唐 天豆

御椀 のど黒炙り 手鞠麩 筍 芹

梅人參 薄氷大根 柚子

御造り 白身薄造り 鮪 甘海老

中皿 茹で凶合蟹 蕪寿司 千鳥酢

焼物 鰯腹身塩焼 蓮根酢取り

ブロッコリー昆布

煮物 和牛燉焼 源助大根

落 舞茸 粉山椒

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度おにぎり

又は 肉吸煮麵

水菓子 林檎蜜煮 柿 苺

御甘 柚子浮島

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。