

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付

蓮の葉盛り

鮑蒸煮 雲丹 金時草

千鳥ジュレ 振り柚子

前菜

鮎 鯛 唐揚げ

能登干口子 蓼の葉

御椀

おこぜ丸仕立て

枝豆腐 順才

御造り

鱧落とし 梅肉醤油

鰯薄造り 巻海老

中皿

黒毛和牛 青朴葉焼 千リソース

焼物

赤皮南京 伏見唐辛子

のど黒塩焼 染め卸し

煮物

子茄子田楽 谷中生姜

毛蟹 生湯葉 加賀太胡瓜

食事

庵掛け 卸生姜 加賀つる豆

又は

江戸三度おにぎり 赤出汁

又は

大門素麺 薬味

水菓子

季節の水菓子

甘味

季節の御甘

会席「夏づくし」

二二、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹身片葉寄せ 金時草

前菜

巻鯛みぞれ 鮎揚げ煮

茗荷寿司 干口子火取り

赤皮南京寄せ 青唐射込み

御椀

鱧葛打ち 枝豆腐

順菜 梅肉 青柚子

御造り

なめら昆布 真子鰯焼霜

烏賊素麺 山葵 生姜

中皿

蓮の葉盛り 鮑蒸し煮 つる豆

トマト姿煮 へた紫茄子 蓮根

焼物

鮎塩焼き 鮎唐揚げ 谷中生姜

和牛治部煮 加賀太胡瓜

煮物

和牛治部煮 加賀太胡瓜

簾麩 小玉葱

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度おにぎり

又は

大門煮麺 薬味

マンゴーミルクプリン

氷室西瓜

平成三十年水無月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

- 先付 鯛煮凍り 石川小芋 加賀太胡瓜
子持ち昆布 オクラ 振り柚子
- 前菜 烏賊望月寿司 巻海老キャビア
鰻独活巻 蟹身蓮根巻ゼリー寄せ
岡ひじき胡麻和え
- 御椀 鱧葛打ち 黄味魚麴
白瓜 順才 木の芽
- 御造り 白身薄造り 本鮪 甘海老
- 中皿 鮑葛煮スープ仕立て 冬瓜
椎茸 小メロン 赤蒟蒻
- 焼物 鮎塩焼 矢生姜 万願寺浸し
- 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 大門煮麴 薬味
- 水菓子 水無月あんみつ ゴールドキウイ

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

- 先付 活け蛸焼目 新蓮根 オクラ
山葵酢味噌 黄菊
- 前菜 海月 子持ち昆布 白掛け
加賀太胡瓜 紅防風
- 御椀 鱧葛打ち 氷室焼豆腐真丈
白瓜 順才 木の芽
- 御造り 三種盛り
- 中皿 焼鮎笹包み蒸し 谷中生姜
- 焼物 鱸 蓼味噌焼 万願寺浸し
- 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 大門素麴 薬味
- 水菓子 冷たい桃のお汁粉 マンゴー

平成三十年水無月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。