

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
前菜	柚子釜 鱈でんぶ和え 干口子火取り 唐墨 蕪 鮫肝琥珀寄せ
御椀	河豚こく
	河豚葛打ち 白子餅 鍵蕨
御造り	河豚薄造り 鰯 甘海老
中皿	凶合蟹蕪蒸し 筍 菜の花
焼物	のど黒塩焼 惚の芽
煮物	治部煮 和牛
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 蟹雑炊 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

「ステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
御椀	鰯粕汁
御造り	河豚薄造り 鰯 鱈子付
焼物	和牛フィレステーキ 香り野菜 薬味
蒸物	蒸し野菜
御食事	和牛シチュー 御飯 又は 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和二年睦月吉日 名士屋浅田

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。

会席「冬づくし」 二二、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
前菜	唐墨 蕪 干口子真丈 鮫肝琥珀寄せ
御椀	鰯粕汁
御造り	河豚薄造り 鰯 鱈子付
中皿	鯛姿盛り 筍木ノ芽焼 露青煮 紅白膾
焼物	鱈フライ 白子庵 惚の芽
煮物	治部煮 和牛
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付	鯛昆布 松皮造り
前菜	紅白膾 黒豆 柚子釜 鱈でんぶ和え 鮫肝琥珀寄せ
御椀	菜の花昆布 子持ち昆布 凶合蟹ふかし 玉子豆腐
御造り	鰯 甘海老 鱈子付
中皿	鱈 白子酒蒸し
焼物	鰯山椒焼 露青煮 千枚蕪
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 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	白子豆腐 柚子味噌
前菜	柚子釜 鱈でんぶ和え 菜の花昆布 子持ち昆布 鰯蕪寿司 梅恵比寿
御椀	凶合蟹ふかし 玉子豆腐
御造り	三種盛り
中皿	河豚唐揚げ 銀杏
焼物	鰯柚庵焼
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 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子

令和二年睦月吉日 名古屋浅田