

追加のお料理とアップグレードのご案内

いつものお料理に一工夫

*加賀料理の代表格「治部煮」

定番の合鴨を黒毛和牛にご変更 お一人様 1,500 円増

いつものお料理に美味しい変化はいかがでしょうか。

*日本海水揚げ「のど黒塩焼」

季節の焼物をのど黒塩焼きにご変更 切り身 2,000 円増、姿 3,000 円増

白身のトロとも呼ばれるのど黒は一本釣りされた最上級品をご用意致します。

*会席料理にも良質なお肉を

煮物を「黒毛和牛サーロインステーキ」にご変更 お一人様 3,000 円増

「サーロインステーキ」 80g 4,800 円、120g 7,200 円

「フィレステーキ」 100g 7,500 円、150g 11,000 円

*「土鍋 鰻まぶし御飯」 お一人様 2,000 円追加（お二人様から承ります）

コースのお食事を鰻まぶし御飯に変更できます。県外からのお客様に人気です。

お祝いに華を添えるお料理

*金沢伝統「大鯛唐蒸し」 一尾 6 人前 16,000 円

藩政時代から受け継ぐ金沢の伝統的な振る舞い料理。

*「伊勢海老活け造り」 一尾 6 人前 15,000 円～

健康長寿、必勝祈願の縁起物。殻は赤出汁にしてご提供致します。



大鯛唐蒸し

期間限定 冬の味覚

*「香箱蟹」 一杯 5,000 円

函合蟹の雌は漁期が限られた希少品です。年内までの販売予定です。

*日本海水揚げ「函合蟹」 時価（一杯 18,000 円程～）

一杯で 2～6 人様が目安です。



香箱蟹&函合蟹

*「土鍋 蟹御飯」 お一人様 2,000 円追加（お二人様から承ります）

コースのお食事を土鍋炊き蟹御飯に変更できます。

*「てっさ」 一人前 5,000 円

*「河豚唐揚げ」 一人前 3,500 円



てっさ

名古屋浅田 冬のおすすめ



季節限定 香箱蟹 一杯5,000円



ご夕食限定 函合蟹 時価
(1/6杯3,000円～・一杯18,000円～)



ご夕食限定 てっさ 一人前5,000円



ご夕食限定 ふぐ唐揚げ 3,500円



季節限定 蕪寿司 1,200円



ご夕食限定 土鍋蟹ご飯 一人前2,000円増
(会席のお食事をご変更。お二人様から承ります)



和牛サーロインステーキ 80g 4,800円
和牛フィレステーキ 100g 7,500円



土鍋 鰻まぶしご飯 一人前2,000円増
(会席のお食事をご変更。お二人様から承ります)