会席「加賀」　一六、四四五円

先付　飯蛸桜煮　木の芽
　　独活　菜の花
　　花弁人参

前菜　能登もずく酢　叩き芋
　　梅貝旨煮
　　鯛桜葉寿司
　　芹胡麻酢和え
　　鯛真子時雨煮

御椀　筍真丈
　　相並葛打ち　鶯菜　木の芽

御造り　三種盛り　妻一式　山葵

中皿　蛍烏賊天婦羅
　　たらの芽
　　桜塩

焼物　春鱒木の芽焼
　　丸十旨煮

煮物　治部煮　合鴨

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露
　　又は
　　河豚雑炊

水菓子　季節の水菓子

会席「立山」　二〇、二四〇円

先付　蛍烏賊　うるい　わらび
　　木の芽酢ジュレ　生姜

前菜　能登もずく酢　針生姜
　　細魚小袖寿司　桜葉
　　穴子八幡巻き
　　帆立貝　天豆　白和え
　　芹　胡麻酢和え
　　鯛真子煮凍り

御椀　すまし仕立て　巻海老　筍真丈
　　こしあぶら　木の芽

御造り　車鯛昆布〆　甘海老　烏賊

中皿　かき揚げ　桜海老　三つ葉
　　たらの芽　うす衣揚げ
　　能登揚浜塩　酢橘

台の物　湯鯛　金時草　二杯酢
　　大根おろし　生姜

煮物　治部煮　合鴨　筍
　　小松菜　簾麩　山葵

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露
　　又は
　　おぼろ昆布煮麺

水菓子　キウイパンナコッタ

会席「白山」　二七、八三〇円

先付　蛤酒蒸し
　　木の芽酢ジュレ
　　うるい　わらび　蕗　おろし生姜

御椀　すまし仕立て　相並　筍真丈
　　こしあぶら　木の芽

御造り　鰹叩き
　　新玉葱　大葉　茗荷
　　車鯛昆布〆　甘海老　花穂紫蘇

台の物　鯛姿盛り
　　鯛唐蒸し　桜葉
　　筍木の芽焼
　　鮴唐揚げ
　　梅貝
　　巻海老恵比寿
　　河豚粕漬け　こごみ

煮物　治部煮　黒毛和牛うす焼き
　　小玉葱　小松菜　簾麩　山葵

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露
　　又は
　　おぼろ昆布煮麺

水菓子　パパイヤゼリー　ミント

甘味　能登大納言ぜんざい
　　白玉　桜花

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。　＊上記料金にはサービス料（15%）および消費税が含まれております。

会席「兼六」　三七、九五〇円

先付　鮑蒸し煮　蕗　うど　わらび
寄せ酢　生姜

前菜　青竹盛り　細魚小袖寿司　桜葉
白和え
車海老　天豆　山葵葉
鯛真子琥珀寄せ
烏賊　新このわた

御椀　蛤吸い　蛤酒蒸し　筍真丈
こしあぶら　木の芽

御造り　鰹叩き　新玉葱　大葉　茗荷
鯛　甘海老　花穂紫蘇

中皿　小鮎　活鮴　唐揚げ
たらの芽　うす衣揚げ
能登揚浜塩　酢橘　干口子

焼物　甘鯛若狭焼　独活きんぴら　せん菜

煮物　治部煮　黒毛和牛　小玉葱
小松菜　簾麩　山葵

御食事　土鍋炊き筍御飯
お味噌汁　香の物

水菓子　橙寄せ

甘味　能登大納言ぜんざい
白玉　桜花

会席「宝達」　四八、〇七〇円

先付　鮑蒸し煮　蕗　うど　わらび
寄せ酢　生姜

前菜　胡麻豆富　生雲丹　割醤油　山葵

御椀　おこぜ丸仕立て
こしあぶら　針独活　木の芽

御造り　鯛うす造り　ポン酢　浅葱　紅葉卸
活大梅貝　甘海老　新このわた

中皿　春山羽二重　穴子山椒煮　白山豆富
雪山羽二重　蛤山椒煮　白山豆富
活鮴揚げ煮　小鮎揚げ煮　たらの芽
染め庵　花弁　独活　人参

焼物　甘鯛若狭焼
筍木の芽焼
独活きんぴら

煮物　治部煮　黒毛和牛　小玉葱
小松菜　簾麩　山葵

御食事　若竹温蕎麦
又は
加賀手打ち蕎麦　汐露

水菓子　苺寄せ

甘味　能登大納言ぜんざい　白玉　桜花

令和六年卯月吉日　日本橋浅田

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。　＊上記料金にはサービス料（15%）および消費税が含まれております。