

「五段弁当」 五、〇〇〇円

- 先付 胡桃豆腐
木の葉人参 石川芋 银杏丸十
旨出汗 山葵
- 御椀 清まし仕立て
紅葉鯛焼目 錦秋豆腐 三つ葉
柚子
- 弁当 御造り 車鯛昆布締め 白身魚
妻一式 山葵
- 焼物 鱈柚庵焼
玉子焼 蕪甘酢漬
- 揚物 蓮根甘海老挟み揚げ
能登塩
- 煮物 治部煮
日向鶏 粟麩 簾麩
ほうれん草 舞茸 山葵
- 酢物 才巻海老 占地 焼茄子 黄菊
割酢ジュレ
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度御飯
- 水菓子 栗蒸し羊羹

会席「尾山」 八、〇〇〇円

- 先付 胡桃豆腐
木の葉人参 石川芋 银杏丸十
旨出汗 山葵
- 御椀 清まし仕立て
紅葉鯛焼目 秋茄子 松葉柚子
- 御造り 車鯛昆布締め 甘海老
妻一式 山葵
- 焼八寸 杉板焼
鱈柚庵焼 茗荷酢取
鱧黄身焼 蓮根チツプ
银杏唐揚げ 松葉刺
河豚者凍り 細魚小袖寿司
- 煮物 治部煮
合鴨 粟麩 簾麩
ほうれん草 舞茸 山葵
- 酢物 図合蟹吹き寄せ
紅白なます いくら掛け
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度御飯
- 水菓子 無花果ババロア

「ステーキ会席」 二五、〇〇〇円

- 先付 図合蟹吹き寄せ 蟹身
防風 千鳥酢
- 御椀 土瓶蒸し
松茸
めぎすつみれ
甘海老つみれ
三つ葉 酢橘
- 御造り 車鯛昆布締め 鱈 活梅貝
妻一式 山葵
- 焼物 ヒレスターキ 香り野菜
クレソン チリソース
- 蒸物 蒸し野菜
舞茸 蓮根 丸十 秋茄子 南瓜
味噌たれ
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度御飯
- 水菓子 柿 洋梨コンポート
- 甘味 栗渋皮煮

平成三十年神無月吉日 大手町浅田

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 鮑酒蒸し 焼き茄子
茗荷酢取 生姜
二杯酢ゼリー

前菜 かぼす釜
巻海老 石川芋胡麻白和え
子持ち鮎昆布巻煮
細魚小袖寿司
穴子チーズ焼
河豚煮凍り

御椀 奉書蛤 三つ葉
錦秋豆富 柚子

御造り 鰯 白身魚
甘海老 又は 烏賊
妻一式 山葵

中皿 鱧唐揚 蓮根煎餅
五郎島金時芋 銀杏 松葉
揚浜塩 酢橘

焼物 鰯朴葉焼 蕪風呂吹き
胡桃味噌

煮物 治部煮
合鴨 舞茸 粟麩 簾麩
ほうれん草 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麺

水菓子 無花果ババロア 柿

会席「白山」 二二、〇〇〇円

先付 函合蟹吹き寄せ 蟹身
防風 千鳥酢

前菜 かぼす釜
河豚真子白菜和え
河豚浅葱巻
河豚煮凍り
河豚唐揚 ルッコラネーズ

御椀 土瓶蒸し
松茸
めぎすつみれ
甘海老つみれ
三つ葉 酢橘

御造り 車鯛昆布締め 鰯 活大梅貝
妻一式 山葵

中皿 鮑白扇揚 銀杏 松葉
五郎島金時芋 加賀蓮根 茄子 舞茸
味噌たれ

焼物 湯鯛 金時草 又は 鯛唐蒸し
みぞれ酢 自家製柚子胡椒

煮物 治部煮
和牛 小玉葱 結び簾麩
小松菜 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

水菓子 柿 洋梨
栗渋皮煮

甘味

会席「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 函合蟹吹き寄せ 蟹身 防風 千鳥酢
又は
香箱蟹 金時草湯葉巻 千鳥酢

前菜 鮎唐揚 干口子 河豚煮凍り
かぼす釜
車鯛昆布締め 大黒しめじ
茗荷酢取 酢ゼリー
子持ち鮎昆布巻煮

御椀 土瓶蒸し
松茸 鱧
めぎすつみれ
三つ葉 酢橘

御造り 河豚薄造り
甘海老 活大梅貝
妻一式 山葵

中皿 朴葉焼
和牛 茄子 舞茸
香り野菜 チリソース 揚浜塩

焼物 のど黒塩焼
蕪 染おろし

蒸物 加賀蓮根蒸し
鮑酒蒸し 百合根 銀杏
菊花庵 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

水菓子 柿 洋梨
栗蒸し羊羹

甘味

平成三十年神無月吉日 大手町浅田

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。