



# 季定 夏限 夏づくし

浅田「夏づくし」のご案内

平成二十九年八月下旬まで

青葉のまぶしい季節をむかえ  
夏の加賀料理をご用意致しました。  
加賀の夏野菜と  
この季節ならではの  
魚の旨味をご堪能ください。

店主敬白

夏衿や 紅引くだけの 夕化粧

浅田伊賀子



赤坂浅田 お座敷個室

青山浅田 お座敷個室

名古屋浅田 お座敷個室

- ・お座敷に椅子をしつらえてのおもてなしもできるようになりました。  
ご予約時にお気軽にお問い合わせくださいませ [30名様まで]
- ・浅田各店ともに土・日・祝日は席料ご不用です。プライベートのお集りにもぜひご利用ください

## 浅田「夏づくし」【お献立一例】

- 先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ  
金時草 千鳥酢
- 前菜 巻鯛みぞれ 鮎揚げ 茗荷寿司  
赤皮南瓜寄せ 天豆素揚げ
- お椀 鱧葛打ち 枝豆腐 梅肉 青柚子  
鯛 加賀太胡瓜 昆布
- 向付 鯛 烏賊素麺
- 中皿 蓮の葉 鮑蒸し煮 トマト姿煮  
つる豆 蓮根 へた紫茄子
- 焼物 富山県庄川より  
鮎塩焼き 蓼酢 鮎唐揚げ 蓼餡
- 煮物 治部煮 和牛 小玉葱  
蓮芋 蓼麩 山葵
- お食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は  
季節の御飯
- 水菓子 氷室西瓜 桃蜜煮 葡萄
- 甘味 冷製白玉汁粉

夏季限定 浅田「夏づくし」

二二,〇〇〇円(税金・奉仕料別)

◎ご予約にて承ります

加賀料理 浅田・伊兵衛 <http://www.asadayaihei.co.jp>

赤坂浅田 東京都港区赤坂三丁目六番四号 電話 (03) 3585-6606

青山浅田 東京都港区北青山二丁目七番十三号  
プラセオ青山ビル地下一階 電話 (03) 5411-0171

名古屋浅田 名古屋市中村区名駅一丁目一番四号  
JRセントラルタワーズ・タワーズプラザ十二階 電話 (052) 569-5151

