

冬季限定 浅田「蟹づくし」のご案内

平成30年11月7日(水)からの冬季限定

浅田「蟹づくし」五〇、〇〇〇円
(本体価格)
十一月七日、十二月二十六日

浅田「蟹づくし」三五、〇〇〇円
(本体価格)
十一月七日、平成三十一年二月初旬

年内限定でさらに厳選した最上級の
函合蟹と香箱蟹を盛り合わせました

十一月六日 日本海蟹漁解禁
日本海の函合蟹と香箱蟹が
活きたまま浅田各店に到着します
ご好評につき今年も
二種類の「蟹づくし」を
ご用意いたしました
浅田の冬の味覚を
お楽しみください

店主敬白

蟹づくし



加賀言葉こうばご蟹の出はじめし

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

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

日本橋浅田 東京都中央区日本橋室町三丁目四番四号 電話 (03) 5542-1700
/パー松 三井ガーデンホテル日本橋プレミア九階

大手町浅田 東京都千代田区大手町二丁目三番一号 電話 (03) 6262-1218
大手町プレイス二階

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



ASADA

浅田「蟹づくし」【お献立一例】

- 先付 香箱蟹 金時草 千鳥酢
- 前菜 柚子釜 生子このわた掛け
鰯蕪寿司 自然薯チーズ焼
松笠くわい 千社唐
- お椀 蟹ふかし 芽蕪 柚子
- 向付 鰯 鱈子付 甘海老
- 大皿 金沢市場より
茹函合蟹 蟹味噌 千鳥酢
- 蒸し物 函合蟹蕪蒸し
- お食事 土鍋炊蟹御飯 又は
手打ち蕎麦 汐露
- 水菓子 洋梨 苺寄せ
- 甘味 五郎島金時芋の羊羹

◎ご予約にて承ります

通常の会席にも追加のお料理として蟹をご用意いたします
香箱蟹 一杯 五、〇〇〇円 (本体価格)
函合蟹 一杯 二五、〇〇〇円から(本体価格)
ご予約にて承ります