

夏季限定

浅田「鮎づくし」のご案内

令和元年8月下旬まで

積雪豊かな
日本アルプスの
滴る緑と
清冽な雪解け水に
育てられた、
香り豊かな
富山県庄川の
鮎が届きます。
浅田恒例の鮎料理を
ご堪能下さい。

店主敬白

鮎づくし



鮎を焼く炭火ほどよく火の色に

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二階 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「鮎づくし」【お献立一例】

先付 茄子うるか焼

前菜 鮎山椒煮 赤皮南瓜羹
杭独活 つる豆

お椀 鮎笹巻寿司 木の葉生姜

向付 丸仕立て 鮎素焼 胡麻豆腐
針葱 小メロン 蓼庵

揚物 鮎洗い 鮎背越し
みぞれ醤油 烏賊
鮎子うるか和え
大梅貝 辛子酢味噌

焼物 蓮の葉盛り 鮎唐揚げ
網白板昆布 蓮根煎餅
干口子火取 能登揚げ浜塩

煮物 活鮎塩焼 焜炉焼
赤芋茎 蓼酢

お食事 治部煮 合鴨 簾麩 小松菜
蓬麩 舞茸 山葵

水菓子 土鍋炊き鮎御飯
氷室西瓜 枇杷
金沢あんみつ

浅田「鮎づくし」◎ご予約にて承ります
一八、〇〇〇円(税金・奉仕料別)