

夏季限定

# 浅田「鮎づくし」のご案内

平成30年8月下旬まで

## 鮎づくし



鮎を焼く炭火ほどよく火の色に

浅田伊賀子

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



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]

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



ASADA

### 浅田「鮎づくし」【お献立一例】

- 先付 茄子うるか焼
- 前菜 鮎姿寿司 鮎一夜干し  
赤皮南瓜 つる豆 独活
- お椀 丸仕立て 鮎素焼  
胡麻豆腐 小メロン
- 向付 鮎洗い 鮎背越し  
烏賊 大梅貝
- 揚物 鮎唐揚  
鮎身大原木 紫蘇揚げ  
蓮根煎餅 蓼葉 蓼庵
- 焼物 活鮎塩焼 焜炉焼  
赤芋茎 蓼酢
- 煮物 合鴨治部煮
- お食事 土鍋炊き鮎御飯
- 水菓子 氷室西瓜 枇杷  
金沢あんみつ

浅田「鮎づくし」一八、〇〇〇円

(本体価格 税・サービス料別)

◎ご予約にて承ります