

会席「鮎づくし」

一八、〇〇〇円

前菜

鮎姿寿司 茗荷酢取り
鮎一夜干し 杭牛蒡
加賀鶴豆 赤皮南京 独活

御椀

丸仕立て 鮎素焼
針葱 胡麻豆腐
針葱 小メロン 蓼庵

御造り

鮎洗い 鮎背越し
辛子酢味噌 大梅貝
赤烏賊鮎子うるか和え

揚物

鮎唐揚 蓮根せんべい
蓼葉薄衣 蓼霰 炒り出汁
干口子枝豆真丈

焼物

活鮎塩焼 焜炉焼
茄子うるか焼
新丸十 矢生姜

煮物

治部煮 合鴨

食事

土鍋炊き鮎ご飯 赤出汁

水菓子

氷室西瓜 金沢あんみつ 枇杷

平成三〇年夏 名古屋浅田謹製

当日の市場の動向に応じまして、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。