

夏限定

浅田「鮎づくし」のご案内

平成29年8月下旬まで



積雪深い日本アルプス
その雪が溶けて清流に。
したたる緑と
清冽な雪解け水が
香り豊かな
富山県庄川の鮎を
育ててくれます。
夏の季節感あふれる
加賀野菜のとりあわせで
恒例浅田の鮎料理を
ご堪能下さい。

店主敬白

鮎を焼く

炭火ほどよく火の色に

浅田伊賀子

浅田「鮎づくし」お献立一例

- | | |
|-----|--|
| 前菜 | 鮎姿寿司 杭牛蒡
茗荷酢取り 鮎一夜干し
赤皮南瓜 蓮根 つる豆 |
| お椀 | 鮎こく 笹牛蒡 茄子 蓼庵 |
| 向付 | 鮎洗い 鮎背越し
烏賊と鮎真子うるか和え
大梅貝 |
| 中皿 | 鮎唐揚 山独活 蓼の葉
白板昆布揚 能登揚浜塩 |
| 焼物 | 富山県庄川産
活鮎塩焼焔炉焼
赤芋茎 蓼酢 |
| 煮物 | 合鴨治部煮 簾麩
小松菜 石川芋 山葵 |
| お食事 | 土鍋炊き鮎御飯 |
| 水菓子 | 無花果 葡萄
能登づくしあんみつ |

夏季限定 浅田「鮎づくし」
一八、〇〇〇円(税金・奉仕料別)
◎ご予約にて承ります



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

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

