

冬季限定

浅田「蟹づくし」のご案内

平成28年11月7日(月)からの冬季限定



加賀言葉こうばこ蟹の出はじめし

浅田伊賀子

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

浅田「蟹づくし」三〇、〇〇〇円

(本体価格)

十一月七日〜平成二十九年二月初旬

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

浅田「蟹づくし」五〇、〇〇〇円

(本体価格)

十一月七日〜十二月二十二日



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

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 鱈でんぶ和え
鱈蕪寿司 生子みぞれ
 - お椀 蟹ふかし 芽蕪 柚子
 - 向付 鱈 鱧子付 甘海老
 - 中皿 金沢市場より
函合蟹 千鳥酢
 - 蒸し物 函合蟹と蕪甲羅蒸し
蟹味噌 百合根 銀庵
 - お食事 土鍋炊蟹御飯 又は
手打ち蕎麦 汐露
 - 水菓子 ラフランス 苺
 - 甘味 五郎島金時芋 お汁粉
- ◎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 四、五〇〇円 (本体価格)
函合蟹 一杯 二〇、〇〇〇円から(本体価格)
ご予約にて承ります

