

冬季  
限定

# 浅田「蟹づくし」のご案内

平成23年11月7日からの冬季限定

日本海の蟹漁がはじまると獲れたばかりの凶合蟹と香箱蟹が活きたまま金澤から届きます  
茹でたての香りと甘みをぜひご賞味ください

店主敬白



加賀言葉こうばこ蟹の出はじめし  
浅田伊賀子 浅田屋大女将

## 浅田「蟹づくし」【お献立一例】

- 先付 香箱蟹 千鳥酢
- 前菜 干口子揚 蓮根煎餅 春菊
- お椀 蟹ふかし 芽蕪 柚子
- 向付 鰯 甘海老 鯛
- 中皿 金沢港水揚げ 茹で凶合蟹 蟹味噌
- 焼物 焼き凶合蟹 酢橘みぞれ 蟹厚焼玉子
- お食事 土鍋炊蟹御飯 又は手打ち蕎麦 汐露
- 水菓子 柚子ゼリー 苺
- 甘味 衣柿

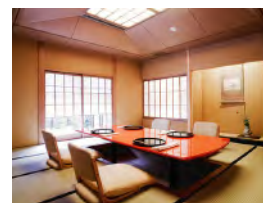
## 浅田「蟹づくし」三一、五〇〇円（税込）

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

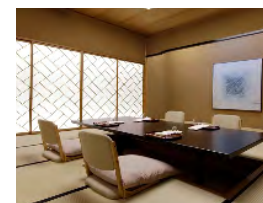
香箱蟹 一杯 四、七二五円（税込）

凶合蟹 一杯 一六、八〇〇円（税込）

◎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

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

