

お正月会席のご案内

平成31年1月1日（火）～3日（木）

浅田 お座敷個室

玉夢会席	10,000円
福夢会席	15,000円
宝夢会席	20,000円

伊兵衛 テーブル・カウンター席

初夢弁当（奉仕料込）	5,000円
名古屋づくし会席	7,000円
玉夢会席	10,000円
福夢会席	15,000円
宝夢会席	20,000円

是非ご家族皆様でご利用下さいませ。

名古屋浅田 052-569-5151

「宝夢（たからゆめ）」 二〇、〇〇〇円

先付	蒸し鮑 紅白膾 胡麻酢
前菜	赤飯俵唐墨 千社唐 梅人參 福豆 市松玉子 絵馬慈姑 鮎甘露煮 つく羽
御椀	甘鯛炙り 帆立餅花真丈 亀甲椎茸 鶯菜 柚子
御造り	ふく薄造り 甘海老 鮪
中皿	黒毛和牛カツ バター醤油ソース サラダ
焼物	のど黒一夜干し 染め卸し 酢橘 鰯蕪寿司
煮物	鱒真子昆布巻 孫芋旨煮 筍旨煮 壬生菜薄揚げ
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麺
水菓子	ラフランスコンポート 苺

「福夢（ふくゆめ）」 一五、〇〇〇円

先付	子持ち昆布 紅白膾 胡麻酢
前菜	数の子 千社唐 梅人參 穴子八幡巻 黒豆千代呂木 市松玉子 つく羽
御椀	鯛葛打ち 蟹色紙真丈 亀甲椎茸 鶯菜 柚子
御造り	三種盛り
中皿	黒毛和牛石焼 焼野菜二種 チリソース にんにくチップ ポン酢 赤卸し 九条葱
焼物	鰯山椒焼 あしらひ
煮物	孫芋旨煮 海老黄味煮 鰯旨煮 法蓮草 針柚子
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麺
水菓子	林檎コンポート カスタード焼 キウイ 苺

「玉夢（たまゆめ）」 一〇、〇〇〇円

先付	鯛南蛮漬 紅白膾 柿酢
前菜	数の子 千社唐 梅人參 穴子八幡巻 黒豆千代呂木 市松玉子 つく羽
御椀	帆立餅花真丈 矢柄葛打ち 鶯菜 柚子
中皿	蟹足香煎揚げ 唐墨 青唐 神馬草 炒り出汁 赤卸し
焼物	鰯利休焼 源助大根風呂吹き 針柚子 春菊白和え
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	加賀棒茶あんみつ

平成三十一年正月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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）に奉仕料込の価格でございます。

伊兵衛限定会席

「名古屋づくし」

七、〇〇〇円

先付

数の子 穴子八幡巻

市松玉子 華蓮根 梅人參

蒸物

名古屋コーチン茶碗蒸し

車海老 椎茸 銀杏

百合根 三つ葉 銀庵 振り柚子

御造り

三種盛り

揚物

車海老天婦羅

茄子 蓮根 青唐 天露

御食事

ひつまぶし風鰻丼

香の物 赤出汁 薬味 出汁茶

又は

ステーキ丼 貝割れ菜

香の物 赤出汁 薬味

水菓子

西尾産抹茶クリームあんみつ

「初夢弁当」

奉仕料込税別五、〇〇〇円

先付

数の子 穴子八幡巻

市松玉子 華蓮根 梅人參

箱

御造り

三種盛り

焼物

鯖柚庵焼 叩き牛蒡

揚物

蟹クリームコロツケ

青唐 特製ソース

煮物

治部煮 三河鶏

酢の物

日の出サーモン

若布 防風 割り酢

御食事

江戸三度御飯

香の物 赤出汁

水菓子

おしる粉プリン

平成三十一年正月吉日 名古屋浅田

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。