

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」御献立一例

一八、〇〇〇円

前菜

ほおずき

石川芋にがうるか焼

鱧棒寿司

酢橘釜

烏賊うるか和え

恵比寿

片葉胡麻酢和え

お椀

白味噌仕立て

焼き鮎姿

牛蒡胡麻豆腐

紅茗荷 蓼庵

お造り

鮎背越し

車鯛昆布×

大梅貝

蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚物

蓮の葉盛り

活鮎唐揚げ

網白板昆布 蓮根煎餅

干口子火取 能登揚げ浜塩

焼物

活鮎塩焼 焜炉焼

木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

夏の加賀野菜

お食事

土鍋炊き鮎御飯

小吸い物 香の物

水菓子

氷室西瓜

金沢あんみつ

令和二年夏

浅田