

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」

御献立一例

一八、〇〇〇円

先付

鮎煎餅

白胡麻豆腐

新じゅん菜

花穂紫蘇

美味出汁 振り柚子

前菜

ほおずき

白和え

玉蜀黍 枝豆

酢取り茗荷寿司

酢橘釜 うるか

どじょう蒲焼き

赤皮南瓜羹

お 碗

白味噌仕立て

焼き鮎姿

かもじ牛蒡

湯葉豆腐 蓼庵

お造り

鮎背越し

白身魚昆布×

烏賊

蛇籠胡瓜

辛子酢味噌

揚 物

唐揚げ

活鮎 活鮎

網白板昆布

蓮根煎餅

能登揚げ 浜塩

焼 物

活鮎焗炉焼

木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

治部煮

鴨ロース煮 簾麩

小松菜 山葵

お食事

土鍋炊き鮎御飯

小吸い物 香の物

水菓子

桃蜜煮 パンナコッタ

ミント

令和七年葉月吉日

浅 田