

旬の味わい



松

二,五〇〇円
(税込 三,七八〇円)

浅田の お弁当

旬を迎える食材を

選び抜き、

料理人たちが一品ずつ、

その味わいを引き出して、

丁寧に料理を

仕上げています。

心を込めた加賀料理の

お弁当は、見た目にも

美しく涼やかに。

浅田のお弁当を

ご堪能ください。



ひと折ずつ、
丁寧に
お包みいたします。

ご注文は、
浅田各店舗にて
承ります。

ご利用日時、
数量などを
お申しつけください。

- ・お弁当「藤」 5,500円 (税込 5,940円)
- ・お弁当「松」 3,500円 (税込 3,780円)
- ・お弁当「桜」 2,300円 (税込 2,484円)

※ご注文はご利用の2日前、午後5時までにお願いたします。※数量についてはお問合せください。※お弁当のお渡しは各店舗にて午前11時より午後7時までとなります。※お弁当は、夏期のお休みがございます。予めご了承ください。



赤坂浅田

〒107-0052
東京都港区
赤坂3丁目6番4号
電話 (03) 3585-6606 (代)
ファックス (03) 3585-5229

青山浅田

〒107-0061
東京都港区
北青山2丁目7番13号
プラセオ青山地下1階
電話 (03) 5411-0171 (代)
ファックス (03) 5411-0170

大手町浅田

〒100-0004
東京都千代田区
大手町2丁目3番1号
大手町プレイス2階
電話 (03) 6262-1218 (代)
ファックス (03) 6262-5525

日本橋浅田

〒103-0022
東京都中央区
日本橋室町3丁目4番4号
三井ガーデンホテル
日本橋プレミア9階
電話 (03) 5542-1700 (代)
ファックス (03) 5542-1707

名古屋浅田

〒450-6012
名古屋市中村区
名駅1丁目1番4号
JRセントラルタワーズ・
タワーズプラザ12階
電話 (052) 569-5151 (代)
ファックス (052) 569-5050



五、五〇〇円 (税込五、九四〇円)



お酒も一緒に
楽しめる旬菜を
贅沢に
盛り込みます。

お献立の一例

- ご飯俵 白胡麻
- 鱧棒寿司
- 鮑蒸し煮
- 鰻 加賀太胡瓜 生姜酢
- 酢取り茗荷 生姜酢ジュレ
- 玉蜀黍真丈
- 玉子焼き
- 恵比寿
- 鮎姿山椒煮
- 鬼灯枝豆真丈
- 蒸し鮑
- 牛肉アスパラ巻
- 真魚鰹西京焼
- 蒟蒻炒り煮

- 穴子八幡巻
- 栗麩揚げ煮
- へた紫茄子オランダ煮
- 赤皮南京旨煮
- 蓮根白煮
- 絹さや
- 金時草
- 印元
- 滝川寒天
- 巻海老艶煮
- 振り柚子
- 丸十旨煮
- グリーンピースチーズ
- 木の芽
- 奈良漬 しば漬



三、五〇〇円 (税込三、七八〇円)



旬の食材で彩る
浅田のお料理を
ゆつくりと
お楽しみください。

お献立の一例

- ご飯俵 白胡麻
- 玉蜀黍真丈
- 玉子焼き
- 恵比寿
- 鰻 加賀太胡瓜 生姜酢
- 酢取り茗荷 生姜酢ジュレ
- 鬼灯枝豆真丈
- 牛肉アスパラ巻
- 梶木鮪西京焼
- 蒟蒻炒り煮
- 穴子八幡巻
- 栗麩揚げ煮

- へた紫茄子オランダ煮
- 赤皮南京旨煮
- 蓮根白煮
- 金時草
- 絹さや
- 印元
- 巻海老艶煮
- 滝川寒天
- 振り柚子
- 丸十旨煮
- グリーンピースチーズ
- 木の芽
- 奈良漬 しば漬



一、三〇〇円 (税込二、四八四円)



料亭の味わいを
季節の風景と
一緒に。

お献立の一例

- ご飯 白胡麻
- 昆布山椒煮
- 玉子焼き
- 恵比寿
- 玉蜀黍真丈
- 牛肉アスパラ巻
- 梶木鮪西京焼
- 蒟蒻炒り煮
- 穴子八幡巻

- 栗麩揚げ煮
- へた紫茄子オランダ煮
- 赤皮南京旨煮
- 絹さや
- 巻海老艶煮
- 新銀杏
- 酢取り茗荷
- 木の芽
- 奈良漬