

冬季限定 会席

令和二年十一月七日(土)より

浅田 蟹づくし

今年も、好評の
2つのコースを

ご用意
いたします。

十一月七日(土)

令和三年二月初旬

十一月七日(土)

十二月二十五日

三五、〇〇〇円

五〇、〇〇〇円

(税・サービス料別)

いよいよ
海が冬の景色となり、
十一月六日に日本海蟹漁が
解禁となります。

浅田の各店舗にも

日本海の図合蟹と香箱蟹が
生きたまま届く季節となり、

好評の「蟹づくし」を

お楽しみいただけます。

今年も2種類のコースを

ご用意いたしました。

浅田の冬の味わいを、
ぜひご賞味ください。

店主敬白

浅田

「蟹づくし」
御献立一例

〈先付〉

香箱蟹

金時草 千鳥酢

〈前菜〉

柚子釜

生子のこのわた掛け

鰻無寿司

恵比寿

松笠くわい 千社唐

〈お椀〉

蟹ふかし

芽蕪 柚子

〈向付〉

鰻 鱈子付

甘海老

〈大皿〉

金沢市場より

茹図合蟹 蟹味噌

千鳥酢

〈蒸し物〉

図合蟹蕪蒸し

〈お食事〉

土鍋炊蟹御飯

または 手打蕎麦

〈水菓子〉

洋梨 苺寄せ

〈甘味〉

五郎島金時芋の羊羹

年内限定で
さらに厳選した
最上級の
図合蟹と香箱蟹を
盛り合わせます。
ご予約にて
承ります。



加賀言葉
こうばこ蟹の
出はじめし

浅田伊賀子



ご予約承ります。

赤坂浅田

電話(〇三)三五八五-六六〇六代

青山浅田

電話(〇三)五四二一-〇二七一(代)

大手町浅田

電話(〇三)六二六二-二二八(代)

日本橋浅田/バー松

電話(〇三)五五四二-一七〇〇(代)

名古屋浅田

電話(〇五)五六九一-五五一(代)

<https://www.asadayaihei.co.jp>