

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 胡麻豆腐
新じゅん菜 花穂紫蘇
美味出汁 振り柚子

前菜

鮎山椒煮
とうもろこし真丈
鱧棒寿司
酢橘釜
烏賊うるか和え
恵比寿 片葉胡麻和え

お椀

白味噌仕立て
焼き鮎姿
笹牛蒡 翡翠茄子
紅茗荷 蓼庵

お造り

鮎背越し
白身魚昆布×
大梅貝
蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚げ物

活鮎 活鱖 唐揚げ
網白板昆布 蓮根煎餅
天豆 能登揚げ 浜塩

焼物

活鮎塩焼 焜圶焼
木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

合鴨治部煮
小松菜 石川芋
舞茸 簾麩 山葵

お食事

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物 香の物

水菓子

抹茶パンナコッタ
能登大納言小豆煮寄せ

令和六年水無月吉日

浅田