

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 卷海老 胡麻豆腐

ミニオクラ

美味出汁 山葵

前菜

ほおずき

河豚糠漬

河豚真子 みぞれ

酢橘釜

烏賊 うるか和え

どじょう蒲焼き

とうもろこし真丈

茗荷寿司

御 椀

白味噌仕立て

焼き鮎姿 笹牛蒡

翡翠茄子 蓼庵

御造り

白身魚昆布〆

鮪焼き霜

甘海老

中 皿

夏の加賀野菜

加賀太胡瓜 金時草

へた紫茄子 つる豆

打木赤皮甘栗南瓜

鱧葛煮 振り柚子

焼き物

福子若狭焼き

木の葉生姜

万願寺唐辛子焼き浸し

煮 物

治部煮

合鴨 スナップ豌豆

新蓮根 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

梅煮麩

水菓子

マンゴープリン

ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

鱧落とし

加賀太胡瓜

梅酢ジュレ 酢取り茗荷

前菜

蓮の葉盛り

ほおずき

河豚糠漬 河豚真子 みぞれ

卷海老 叩きオクラ寄せ

どじょう蒲焼

赤皮南瓜寄せ

とうもろこし真丈

御 椀

新蓮根すり流し

福子唐揚げ 蓮玉

つる菜 青柚子

御造り

烏賊そうめん

鮪焼き霜

白身魚昆布〆

中 皿

毛蟹 湯葉 芋茎

葛庵 生姜

焼き物

富山県庄川より

活鮎塩焼き 蓼酢

活鮎唐揚げ 蓼庵

万願寺唐辛子焼き浸し

木の葉生姜 蓼葉

煮 物

治部煮

黒毛和牛うす焼き

翡翠茄子 小松菜

簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

梅煮麩

水菓子

パッションフルーツゼリー

甘味

能登大納言

冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前菜

杉板 梶の葉

ほおずき

河豚糠漬 河豚真子 みぞれ

水晶寄せ

巻海老 叩きオクラ

鮑蒸し煮

夏の加賀野菜

加賀太胡瓜 金時草

へた紫茄子 つる豆

打木赤皮甘栗南瓜

滝川煮凍り 振り柚子

御 椀

鱧葛打ち 梅肉

朝顔冬瓜 青柚子

御造り

真子鰯うす造り

活大梅貝

烏賊 卸し生姜

花穂紫蘇

中皿

青朴葉

黒毛和牛ステーキ

バター焼き

馬鈴薯 アスパラガス

能登揚浜塩 酢橘

揚げ物

鮎 唐揚げ

干口子 白板昆布

万願寺唐辛子 蓼葉

蒸し物

新蓮根蓮蒸し 鰻蒲焼

枝豆 百合根 染庵

蓮根煎餅 山葵

御食事

昆布×鯛茶漬け

水菓子

パッションフルーツゼリー

甘味

能登大納言

冷やしお汁粉 白玉

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先付

蓮の葉

毛蟹 脚身

加賀太胡瓜 花穂紫蘇

千鳥酢 卸し生姜

前菜

鮎唐揚げ 万願寺唐辛子

蓮玉 蓮根煎餅

干口子火取り

御 椀

鱧葛打ち 梅肉

早松茸

朝顔冬瓜 青柚子

御造り

おこげうす造り

ポン酢 浅葱 紅葉卸

鮪焼き霜 車海老湯霜

中皿

鮑風味焼き

バター焼き

アスパラガス 椎茸

クレソン 檸檬

焼き物

富山県庄川より

活鮎塩焼き 蓼酢

活鮎唐揚げ 蓼庵

木の葉生姜 蓼葉

煮物

治部煮

黒毛和牛ヒレ

スナック豌豆

新蓮根 簾麩 山葵

御食事

天ばら御飯

御味噌汁 香の物

水菓子

桃蜜煮 マンゴー

桜桃 ミント

甘味

能登大納言

冷やしお汁粉 白玉

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
美味出汗振り柚子

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
赤南瓜寄せ
隠元胡麻和え

お椀

白味噌仕立て
焼き鮎姿 蓼庵
笹牛蒡 翡翠茄子

お造り

鮎背越し
白身魚昆布×
活大梅貝
蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚げ物

活鮎 活鰯 唐揚げ
網白板昆布 蓮根煎餅
万願寺唐辛子
能登揚げ 浜塩 酢橘

焼物

活鮎塩焼 焜圪焼
木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

治部煮
合鴨 スナップ豌豆
新蓮根 簾麩 山葵

お食事

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物 香の物

水菓子

マンゴープリン ミント

令和六年文月吉日

浅田