

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

巻海老
白胡麻豆富
防風 割醤油 山葵

前菜

ほおずき
白和え
玉蜀黍 天豆
新じゅん菜
叩きオクラ 美味出汁
どじょう蒲焼
恵比寿
片葉胡麻和え

御 椀

白味噌仕立て
金沢菊田味噌
焼き鮎姿 笹牛蒡
翡翠茄子 蓼庵

御造り

車鯛昆布 ㄨ
鮪焼き霜
烏賊 又は 大梅貝

中 皿

鰻ざく
鰻蒲焼き
加賀太胡瓜
生姜酢 酢取り茗荷

焼き物

福子若狭焼き
谷中生姜
新蓮根金平

煮 物

治部煮
合鴨コース煮
小松菜 蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麴

水菓子

パッションフルーツの
パンナコッタ
ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

蓮の葉
鱧落とし
加賀太胡瓜
花穂 梅肉醤油

御 椀

車海老
玉子豆富
防風 青柚子

御造り

鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷
車鯛昆布 ㄨ
煽り烏賊

中 皿

穴子山椒焼き
生湯葉 芋茎
生姜葛庵

焼き物

富山県庄川より
活鮎塩焼き 蓼酢
活鮎唐揚げ 蓼庵
伏見唐辛子
木の葉生姜 蓼葉

煮 物

治部煮
黒毛和牛うす焼き
小松菜 蓬麩 山葵

酢の物

金時草
卸し生姜 二杯酢

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麴

水菓子

氷室西瓜
能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

蓮の葉
毛蟹 蟹身片葉寄せ
金時草
生姜 千鳥酢

御 椀

鯛丸仕立て
焼き豆腐 小メロン
振り柚子 忍生姜

御造り

鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷
鱧落とし
加賀太胡瓜
梅肉醬油 花穂紫蘇

中 皿

新蓮根蓮蒸し
焼き穴子
枝豆 百合根
蓮根煎餅 染庵 山葵

台の物

活鮎 焔炉焼き
木の葉生姜
蓼酢 蓼の葉

煮 物

治部煮
黒毛和牛
蓬麩 小松菜 山葵

御食事

水菓子
パッションフルーツゼリー
ミント

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
鮑柔らか煮
金時草 花穂紫蘇
寄せ酢 卸し生姜

御 椀

干口子 焔炉焼き
鱧葛打ち
焼き豆腐 梅肉
防風 青柚子

御造り

鯛うす造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸
鮪焼き霜
車海老湯霜

中 皿

毛蟹
加賀太胡瓜
片葉 生湯葉
生姜庵

焼き物

のど黒塩焼き
木の葉生姜
新蓮根金平
染め卸し 酢橘

煮 物

治部煮
黒毛和牛ヒレ
蓬麩 小松菜 山葵

御食事

土鍋炊き 鮎御飯
小吸い物
香の物

水菓子

国産マンゴー
能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

令和七年水無月吉日 浅田

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

鱧棒寿司

酢橘釜

烏賊 うるか和え

恵比寿

とうもろこし真丈

片葉胡麻和え

お 碗

白味噌仕立て

焼き鮎姿

笹牛蒡

翡翠茄子 蓼庵

お造り

鮎背越し

白身魚昆布ㄨ

大梅貝

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 天豆

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 蓬麩

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

氷室すいか

令和七年水無月吉日

浅 田