

夏季限定会席

浅田「夏づくし」御献立一例

二二、〇〇〇円

先付

蓮の葉 青竹
鱧落とし 蓮芋
花穂 梅肉醤油

前菜

ほおずき
巻鮎 酢橘みぞれ
鮎揚げ煮
干口子火取 蛸煮凍り
新じゅん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
片葉胡麻酢和え

御椀

車海老湯霜 枝豆腐
浜防風 青柚子

御造り

なめら昆布× あおり烏賊
鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢

中皿

和牛ローストビーフ
アスパラガス 新馬鈴薯
舞茸 山椒醤油

焼物

富山県庄川より
活鮎塩焼 蓼酢
活鮎唐揚 蓼餡
谷中生姜

煮物

加賀太胡瓜
毛蟹脚 身湯葉寄せ
金時草 生姜酢庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子

氷室西瓜
マンゴープリン

令和二年夏 浅田