

# 夏季限定会席

令和三年八月下旬まで

# 鮎づくし 浅田



一九、八〇〇円  
(税込・サービス料別)

富山県庄川の  
良い水で育った  
香り豊かな  
鮎を贅沢に使った  
浅田の鮎料理を  
ご用意いたします。  
清流の味わいを  
ご堪能ください。  
店主敬白

浅田「鮎づくし」御献立二例

- 〈前菜〉
- 鮎粽寿司
- 酢橘釜 烏賊子うるか和え
- 穴子八幡巻
- とうもろこし真丈
- 恵比寿
- 片葉胡麻酢和え
- 〈お椀〉
- 白味噌仕立て
- 焼き鮎姿
- 笹牛蒡 胡麻豆腐
- 蓼庵
- 〈お造〉
- 鮎背越し
- 車鯛昆布
- 大梅貝
- 蛇籠胡瓜 辛子酢味噌
- 〈揚げ物〉
- 活鮎唐揚げ
- 網白板昆布
- 蓮根煎餅
- 干口子火取り
- 蓼薄衣揚げ
- 能登揚げ浜塩
- 〈焼物〉
- 活鮎塩焼 焜炉にて
- 木の葉生姜
- 蓼酢
- 〈煮物〉
- 夏の加賀野菜
- 〈食事〉
- 土鍋炊き込み鮎ご飯
- 〈水菓子〉
- 氷室西瓜
- 金沢あんみつ



鮎を焼く炭火ほどよく火の色に

浅田伊賀子

浅田



ご予約にて承ります。

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―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―七〇〇(代)

名古屋浅田

電話(〇五二)五六九―五二一(代)

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

