

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 ほおずき

石川芋にがうるか焼

鱧棒寿司

酢橘釜 烏賊うるか和え

恵比寿 片葉胡麻酢和え

御 椀 白味噌仕立て 焼き鮎姿

牛蒡胡麻豆富 紅茗荷 蓼庵

御造り 鮎背越し

車海老昆布

大梅貝

蛇腹胡瓜 辛子酢味噌

揚 物 蓮の葉盛り 活鮎唐揚げ

網白板昆布 蓮根煎餅

干口子火取 能登揚げ浜塩

焼 物 活鮎塩焼 焜炉焼

木の葉生姜 蓼酢

炊合せ 夏の加賀野菜

御食事 土鍋炊き鮎御飯

水菓子 氷室西瓜

金沢あんみつ

当日の市場の動向に応じまして、食材が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。浅田のお米は国産米です。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

令和二年夏 浅田