

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
前菜	柚子釜 甘海老 このわた 自家製唐墨 細根大根
	恵比寿 松笠慈姑揚げ
御椀	鱈こく 白子豆腐
御造り	鰯 鱈子付 河豚薄造り
中皿	凶合蟹 蟹味噌茶碗蒸し
焼物	鰯塩焼
煮物	治部煮 和牛
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

「和牛フィレステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
御椀	白子摺り流し 鱈
御造り	鰯 鱈子付 白身薄造り
焼物	和牛フィレステーキ
煮物	蒸し野菜
御食事	和牛シチュー 御飯 又は 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和二年師走吉日 名古屋浅田

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。

会席「冬づくし」 一三、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉卷
前菜 柚子釜 でんぶ和え
鰯蕪寿司 河豚手毬寿司
鱈真子昆布巻煮 鮫肝寄せ
御椀 白子摺り流し 鱈
御造り 白身薄造り 鰯 鱈子付
中皿 図合蟹蕪蒸し
焼物 鰯照焼
煮物 治部煮 合鴨
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 江戸三度おにぎり 赤出汁
又は 梅煮麴
水菓子 季節の水菓子
甘味 季節の御甘

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付 帆立貝焼き霜
前菜 柚子釜 でんぶ和え
鰯蕪寿司 玉子松風
鱈真子昆布巻煮 鮫肝寄せ
御椀 鰯粕汁
御造り 三種盛り
中皿 香箱蟹 源助大根 玉地寄せ
焼物 和牛ローストビーフ
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 江戸三度おにぎり 赤出汁
又は 梅煮麴
水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付 帆立貝焼き霜
前菜 でんぶ和え
鰯蕪寿司 玉子松風
鱈真子昆布巻煮 鮫肝寄せ
御椀 鰯粕汁
御造り 三種盛り
焼物 和牛ローストビーフ
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 江戸三度おにぎり 赤出汁
又は 梅煮麴
水菓子 季節の水菓子

令和二年師走吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。