

会席「宝達」

41000円

(税込サ別 45100円)

先付	香箱蟹面盛り
御椀	甘鯛一汐焼 源助大根
御造り	季節の鮮魚
強肴	自家製唐墨 干口子火取り
	柚子釜 五色なます
中皿	茹で図合蟹 蟹味噌玉地蒸し
焼物	鰯塩焼
煮物	治部煮 能登牛
御食事	土鍋炊き 蟹御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

33000円

(税込サ別 36300円)

先付	香箱蟹面盛り
前菜	柚子釜 甘海老このわた
	自家製唐墨 火取り干口子
	鰯蕪寿司 恵比寿
御椀	白味噌仕立て 鱈身
御造り	季節の鮮魚
中皿	能登牛風味焼
焼物	甘鯛若狭焼
蒸物	図合蟹蕪蒸し
御食事	帆立御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和五年師走吉日 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。ご精算時に別途サービス料を加算させていただきます。

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 鰯 白子豆腐

前菜 でんぶ和え

鰯真子昆布巻き煮

鰯蕪寿司 松笠慈姑

鰯肝ゼリー掛け

御椀 鰯粕汁

御造り 季節の鮮魚

小鉢 フレッシュサラダ

中皿 和牛フィレステーキ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「冬づくし」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 香箱蟹面盛り

前菜 柚子釜 でんぶ和え

鰯真子昆布巻き煮

鰯蕪寿司 河豚手毬寿司

鰯肝ゼリー掛け

御椀 鰯 白子摺り流し

御造り 季節の鮮魚

中皿 甘鯛蕪蒸し

焼物 鰯山椒焼

煮物 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 河豚雑炊

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

令和五年師走吉日 名古屋浅田

会席「立山」 16000円

(税込サ別 17600円)

先付	鱈 白子豆腐
前菜	でんぶ和え 鱈真子昆布巻き煮 鰯蕪寿司 松笠慈姑 鮫肝ゼリー掛け
御椀	鰯粕汁
御造り	季節の鮮魚
中皿	源助大根風呂炊き 巻海老
焼物	鱈柚庵焼
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 肉吸煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 13000円

(税込サ別 14300円)

先付	養老羹 蟹身
前菜	鰯蕪寿司 鮫肝ゼリー掛け サーモン砵巻 玉子かすてら 白梅貝 松笠慈姑 銀杏麩香煎揚げ
御椀	鯛 揚げ湯葉真丈
御造り	季節の鮮魚
焼物	鱈味噌柚庵焼 恵比寿
中皿	河豚唐揚げ
煮物	治部煮
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 肉吸煮麺
水菓子	季節の水菓子

令和五年師走吉日 名士屋浅田