会席「兼六」

３００００円
（税込　３３０００＊）

先付　毛蟹　加賀太胡瓜　千鳥酢
前菜　青竹盛り　鮴唐揚げ　天豆
雲丹叩きオクラ寄せ　細魚粽寿司
火取り能登干口子　片葉白酢和え
御椀　清まし仕立て
車海老　豌豆豆富
御造り　鰹叩き　大梅貝　このわた
中皿　鮑風味焼
焼物　活鮎塩焼
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　梅煮麺
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」

２５０００円
（税込　２７５００＊）

先付　蒸し鮑　菖蒲独活
御椀　丸吸い
御造り　鰹叩き　車鯛昆布締め　甘海老
メイン　和牛フィレステーキ　１５０ｇ
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　梅煮麺
水菓子　季節の水菓子
甘味　季節の御甘

令和三年皐月吉日　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（10%）加算させていただきます。

会席「夏づくし」　２２０００円
（税込　２４２００＊）

先付　蒸し鮑　菖蒲独活
前菜　細魚粽寿司　干口子火取り
雲丹叩きオクラ寄せ
河豚真子糠漬　河豚糠漬
御椀　丸吸い
御造り　鰹叩き　車鯛昆布締め　甘海老
中皿　和牛ローストビーフ
揚物　鮴唐揚げ　金沢熊走産　山菜
煮物　加賀太胡瓜　毛蟹　身真丈射込み
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　梅煮麺
水菓子　季節の水菓子
甘味　季節の御甘

会席「立山」　１６０００円
（税込　１７６００＊）

先付　生雲丹　生湯葉　加賀太胡瓜
前菜　青竹盛り　穴子八幡巻
巻海老叩きオクラ寄せ
玉蜀黍真丈　片葉白酢和え
恵比寿　河豚糠漬
御椀　相並葛打ち
御造り　鰹叩き　車鯛昆布締め　甘海老
中皿　細魚粽寿司　鯛柏葉寿司
一口潮汁
焼物　活鮎塩焼
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　梅煮麺
水菓子　季節の水菓子

会席「加賀」　１３０００円
（税込　１４３００＊）

先付　鱧白煮　加賀太胡瓜
前菜　穴子八幡巻
巻海老叩きオクラ寄せ
玉蜀黍真丈　片葉白酢和え
恵比寿　河豚糠漬
御椀　相並葛打ち
御造り　二種盛り　新蓴菜
中皿　新蓮根挟み揚げ
金沢熊走より山菜
焼物　鰆木の芽焼
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　梅煮麺
水菓子　季節の水菓子

令和三年皐月吉日　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（10%）加算させていただきます。