会 席「 宝 達 」　　　　　　　 ３８０００円

（ 税込サービス料別 ４１８００円 ）

先　付　　香箱蟹　金時草　千鳥酢

御　碗　　鱧　松茸土瓶蒸し

御造り　　季節の鮮魚

中　皿　　鮑風味焼き　松茸　新銀杏

　　　　　干口子焜炉焼き

焼　物　　甘鯛若狭焼き

煮　物　　治部煮　黒毛和牛フィレ

御食事　　土鍋炊き　松茸御飯

水菓子　　季節の水菓子

甘　味　　季節の御甘

会 席「 兼 六 」　　　　　　　　 ３００００円

 （ 税込サービス料別３３０００円 ）

先　付　　図合蟹　金時草　千鳥酢

前　菜　　鮴唐揚げ　海老あられ揚げ

　　　　　干口子火取り　五郎島金時　新銀杏

御　碗　　鱧　松茸土瓶蒸し

御造り　　季節の鮮魚

中　皿　　加賀蓮根餅丸射込み　共地庵

焼　物　　真魚鰹柚庵焼き

煮　物　　治部煮　黒毛和牛

御食事　　土鍋炊き　鮭御飯　いくら

・市場の動向により変更の場合がございます。・アレルギーをお持ちの場合は予めお知らせくださいませ。

・別途サービス料を加算いたします。

水菓子　　季節の水菓子

甘　味　　季節の御甘

　　 令和七年神奈月　名古屋浅田

会 席「白山〜二十一周年記念〜」

　　　　　　２５０００円 （ 税込サ別 ２７５００円 ）

先　付　　栗渋皮煮　白和え

前　菜　　子持ち鮎煮浸し　焼き茄子

　　　　　手綱寿司　絹かつぎ

　　　　　恵比寿　新銀杏

御　椀　　丸仕立て　丸真丈

御造り　　季節の鮮魚

メイン　　のど黒姿　塩焼き／煮付け／酒蒸し

　　　　　＊ 調理方法をお選びいただけます。

御食事　　浅田の汐露蕎麦

　　　　　又は　肉吸い煮麺

水菓子　　季節の水菓子

甘　味　　季節の御甘

　※ 松茸土瓶蒸し入り

　　　　　　３００００円 （ 税込サ別 ３３０００円 ）

先　付　　栗渋皮煮　白和え

前　菜　　子持ち鮎煮浸し　焼き茄子

　　　　　手綱寿司　絹かつぎ

　　　　　恵比寿　新銀杏

御　碗　　松茸土瓶蒸し　鱧

御造り　　季節の鮮魚

メイン　　のど黒姿　塩焼き／煮付け／酒蒸し

　　　　　＊ 調理方法をお選びいただけます。

御食事　　浅田の汐露蕎麦

　　　　　又は　肉吸い煮麺

水菓子　　季節の水菓子

甘　味　　季節の御甘

　令和七年神奈月　名古屋浅田

・市場の動向により変更の場合がございます。・アレルギーをお持ちの場合は予めお知らせくださいませ。

・別途サービス料を加算いたします。

会 席「 和牛フィレステーキ 」　２５０００円

　　　　　　　　　　　（ 税込サービス料別 ２７５００円 ）

先　付　　子持ち鮎煮浸し　焼き茄子

前　菜　　柿　隠元　占地茸　白和え

　　　　　手綱寿司　絹かつぎ

　　　　　恵比寿　新銀杏

御　椀　　蛤　錦秋豆富

御造り　　季節の鮮魚

冷　皿　　フレッシュサラダ

中　皿　　黒毛和牛フィレステーキ １５０ｇ

御食事　　浅田の汐露蕎麦

　　　　　又は　肉吸い煮麺

水菓子　　季節の水菓子

会 席「 立　 山 」 　　　　　　１６０００円

 （税込サービス料別 １７６００円 ）

先　付　　子持ち鮎煮浸し　焼き茄子

前　菜　　柿　隠元　占地茸　白和え

　　　　　手綱寿司　絹かつぎ　恵比寿　新銀杏

御　椀　　蛤　錦秋豆富

御造り　　季節の鮮魚

中　皿　　丸玉地蒸し

焼　物　　大鯛姿盛り

　　　　　紅葉鯛柚庵焼き　松茸

煮　物　　金沢伝統　治部煮

御食事　　浅田の汐露蕎麦

　　　　　又は　肉吸い煮麺

水菓子　　季節の水菓子

令和七年神奈月　名古屋浅田

・市場の動向により変更の場合がございます。・アレルギーをお持ちの場合は予めお知らせくださいませ。

・別途サービス料を加算いたします。