

会席「兼六」

30000円

「和牛フィレステーキ会席」

25000円

(税込33000\*)

(税込27500\*)

先付 凶合蟹紅葉寄せ  
又は 香箱蟹 金時草湯葉巻  
前菜 鮭唐揚げ 松笠海老真丈  
干口子 新銀杏松葉  
加賀蓮根 五郎島金時  
御椀 松茸土瓶蒸し 鱧  
御造り 河豚薄造り 河豚皮湯引  
中皿 和牛フィレ炭火焼  
松茸フライ  
焼物 のど黒塩焼  
煮物 治部煮 鮑  
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

先付 鮑蒸し煮  
御椀 丸仕立て 松茸  
御造り 河豚薄造り  
御食事 和牛シチュー 御飯  
煮物 蒸し野菜  
メイン 和牛フィレステーキ509  
又は 梅煮麺  
水菓子 季節の水菓子  
甘味 季節の御甘

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「秋づくし」 22000円

(税込 24200\*)

- 先付 鮑蒸し煮
- 前菜 かぼす釜 巻海老 白和え  
 凶合蟹紅葉寄せ 鱧棒寿司  
 子持ち鮎甘露煮 玉子松風
- 御椀 丸仕立て 松茸
- 御造り 河豚薄造り  
 甘海老 白身昆布締め
- 中皿 鮓唐揚げ 松笠海老真丈  
 干口子 加賀蓮根
- 焼物 湯鯛 金時草
- 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
- 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

十七周年記念会席

(税込 17600\*)

- 先付 子持ち鮎山椒煮 翡翠茄子
- 前菜 かぼす釜 柿胡桃 白和え  
 巻海老細魚手綱寿司
- 御椀 穴子八幡巻 河豚煮凍り  
 奉書蛤 錦秋豆腐
- 御造り 白身昆布メ 甘海老 大梅貝
- 中皿 凶合蟹玉地蒸し
- 焼物 のど黒塩焼\*
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
- 又は 江戸三度おにぎり
- 又は 梅煮麺
- 水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 13000円

(税込 14300\*)

- 前菜 かぼす釜 柿胡桃 白和え  
 甘海老細魚手綱寿司
- 御椀 蟹真丈 松茸
- 御造り 三種盛り
- 中皿 鰻玉地蒸し
- 焼物 鱈胡桃味噌焼
- 煮物 治部煮 合鴨
- 酢の物 万寿貝 なます
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
- 又は 江戸三度おにぎり
- 又は 梅煮麺
- 水菓子 季節の水菓子

令和三年神無月吉日 名古屋浅田

※会席「立山」のど黒塩焼は姿でご提供の予定ですが、当日の市場の動向に応じまして、切り身でのご提供に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。\*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「金沢百万石物語」

10000円

(税込11000\*)

先付 万寿貝 柿 なます  
御椀 清まし仕立て  
蟹真丈 松茸  
御造り 三種盛り  
焼八寸 のど黒朴葉焼 胡桃味噌  
子持ち鮎甘露煮  
菊花蕪 玉子松風  
酢橘釜 岡ひじき白和え  
煮物 治部煮 合鴨  
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 江戸三度御飯 香の物 赤出汁  
水菓子 季節の水菓子

期間限定「のど黒塩焼と五段重」

11000円

(税込12100\*)

先付 銀杏豆富 柚子味噌  
御椀 蟹真丈  
五段重  
御造り 三種盛り  
温皿 出汁卷玉子 松茸庵  
揚物 加賀蓮根挟み揚げ  
煮物 治部煮 三河鶏  
焼物 のど黒塩焼  
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 江戸三度御飯 香の物 赤出汁  
水菓子 季節の水菓子

令和三年神無月吉日 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。