

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

先付 鮑蒸し煮

又は 香箱蟹 金時草湯葉巻

御椀 丸仕立て 松茸

前菜 鮓唐揚げ 松笠海老真丈

干口子 新銀杏松葉

御造り 河豚薄造り

加賀蓮根 五郎島金時

甘海老 白身昆布締め

御椀 松茸土瓶蒸し 鱧

御造り 河豚薄造り 河豚皮湯引

メイン 和牛フィレステーキ509

中皿 和牛フィレ炭火焼

煮物 蒸し野菜

松茸フライ

焼物 のど黒塩焼

御食事 和牛シチュー 御飯

煮物 治部煮 鮑

又は 加賀手打ち蕎麦 汐露

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

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

甘味 季節の御甘

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。

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。