

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付	蓮の葉 鮑蒸し煮
前菜	鰻蒲焼 加賀太胡瓜
御椀	鱧 梅肉 枝豆豆富
御造り	虎魚薄造り
	白身昆布締め 大梅貝
中皿	和牛フィレ炭火焼
揚物	鮎唐揚げ 鮎唐揚げ 干口子
煮物	夏の加賀野菜 炊き合わせ
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 茄子素麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

「ステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付	鱧落とし 加賀太胡瓜
御椀	虎魚丸仕立て
御造り	白身昆布締め 大梅貝
	烏賊素麺
焼物	和牛フィレステーキ
煮物	夏の加賀野菜 炊き合わせ
御食事	和牛シチュー 御飯
	又は 加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は 茄子煮麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和二年葉月吉日 名士屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席「夏づくし」 一三、〇〇〇円

- 先付 鱧落とし 加賀太胡瓜
- 前菜 青竹筒 いなだ酢橘卸し
雲丹オクラ寄せ 泥鱈蒲焼
火取り干口子 赤皮南瓜羹
- 御椀 虎魚丸仕立て
- 御造り 烏賊素麺 白身昆布締め 大梅貝
- 中皿 和牛ローストビーフ
- 焼物 富山県庄川より
活鮎塩焼 活鮎唐揚げ
- 煮物 鮑蒸し煮 加賀野菜
- 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 茄子素麺
- 水菓子 季節の水菓子
- 甘味 季節の御甘

会席「立山」 一六、〇〇〇円

- 先付 巻海老 玉蜀黍豆富
- 前菜 いなだ酢橘卸し 小鯛笹寿司
泥鱈蒲焼 恵比寿 赤皮南瓜羹
- 御椀 沢煮椀 鱧葛打ち
- 御造り 三種盛り
- 中皿 鮎唐揚げ
- 焼物 和牛ローストビーフ
- 煮物 鰻蓮蒸し
- 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 茄子素麺
- 水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

- 先付 鱧白煮 加賀野菜
- 前菜 いなだ酢橘卸し 小鯛笹寿司
泥鱈蒲焼 恵比寿 赤皮南瓜羹
- 御椀 鱸焼き目 金時草真丈
- 御造り 三種盛り
- 中皿 加賀蓮根蒸し 焼穴子
- 焼物 鱒若狭焼
- 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 茄子素麺
- 水菓子 季節の水菓子

令和二年葉月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席「金沢百万石物語」

10,000円

氷室会席

先付 鱧白煮 夏の加賀野菜

御椀 清まし仕立て

鱸焼き目 金時草真丈

御造り 氷鉢 三種盛り

中皿 加賀蓮根蒸し 焼穴子

焼物 小鯛唐蒸し 恵比寿

泥鰌蒲焼き いなだ酢橘卸し

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