

会席「宝達」

41000円

(税込サ別 45100円)

先付	香箱蟹 面盛り
御椀	雲仕立て 鰯一汐焼
御造り	季節の鮮魚
強肴	能登なまこ このわた
中皿	焼囚合蟹 蟹味噌玉地蒸し
焼物	のど黒塩焼
煮物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 蟹御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

33000円

(税込サ別 36300円)

先付	香箱蟹 面盛り
前菜	能登なまこ このわた 唐墨大根
	火取り干口子 鰯揚げ煮 恵比寿
御椀	のど黒一汐焼
御造り	季節の鮮魚
中皿	鮑昆布締め
焼物	鰯塩焼
蒸物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き じゃこ山椒御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和五年霜月吉日 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。ご精算時別途サービス料を加算させていただきます。

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 帆立貝焼き霜

前菜 法蓮草と木の子胡麻和え

鱔真子昆布巻煮 南瓜松風

河豚煮凍り 河豚手毬寿司

御椀 蕪汁 矢柄

御造り 季節の鮮魚

小鉢 フレッシュサラダ

中皿 和牛フィレステーキ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「冬づくし」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 香箱蟹 面盛り

前菜 法蓮草と木の子胡麻和え

河豚手毬寿司 鱔真子昆布巻煮

松笠慈姑 恵比寿

御椀 鱈白子 揚げ湯葉豆腐

御造り 季節の鮮魚

中皿 能登なまこ このわた

焼物 鰯塩焼

煮物 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

令和五年霜月吉日 名古屋浅田

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 帆立貝焼き霜

前菜 法蓮草ときのご胡麻和え

鱈真子昆布巻煮 南瓜松風

河豚煮凍り 河豚手毬寿司

御椀 蕪汁 矢柄

御造り 季節の鮮魚

中皿 河豚唐揚げ

焼物 鰯山椒焼

煮物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麵

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 落花生豆腐 車海老

前菜 白梅貝 南瓜松風 小袖寿司

能登水雲 松笠慈姑

御椀 帆立真丈茶巾

御造り 季節の鮮魚

焼物 鰯味噌焼

揚物 海老大葉湯葉巻き

煮物 治部煮 和牛ローストビーフ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 季節の水菓子

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を加算させていただきます。