

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

「ステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付	杉板 梶の葉	先付	鮑蒸し煮 加賀太胡瓜
水晶寄せ	いなだ酢橘卸し	御椀	虎魚丸仕立て
鮑蒸し煮 夏の加賀野菜	御造り	鱈落とし 白身魚 活大梅貝	御造り
虎魚丸仕立て	御食事	和牛フィレ炭火焼	焼物
鰯唐揚げ 鮓唐揚げ 干口子	煮物	加賀太胡瓜昆布締め	和牛フィレスステーキ
和牛フィレ炭火焼	御食事	和牛シチュー 御飯	香り野菜 葉味
加賀手打ち蕎麦 汐露	煮物	又は 加賀手打ち蕎麦 汐露	香り野菜 葉味
又は 江戸二度おにぎり 赤出汁	御食事	又は 梅煮麺	香り野菜 葉味
又は 茄子素麺	煮物	水菓子	甘味
季節の水菓子	御食事	季節の水菓子	季節の御甘
季節の御甘			
甘味			
水菓子			
季節の水菓子			
季節の御甘			
甘味			

先付	鮑蒸し煮 加賀太胡瓜	御椀	虎魚丸仕立て
御造り	鳥賊素麺 白身昆布締め 鮪	焼物	和牛フィレスステーキ
御食事	香り野菜 葉味	御食事	和牛シチュー 御飯
煮物	香り野菜 葉味	御食事	又は 加賀手打ち蕎麦 汐露
御食事	香り野菜 葉味	煮物	又は 梅煮麺
煮物	香り野菜 葉味	水菓子	水菓子
甘味	季節の御甘	季節の御甘	季節の御甘
甘味	季節の御甘	水菓子	水菓子
水菓子	季節の御甘	季節の御甘	季節の御甘
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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席「夏づくし」 二二、〇〇〇円

先付	鮑蒸し煮 加賀太胡瓜
前菜	蓮の葉 雲丹オクラ寄せ 赤皮南京寄せ 恵比寿
御造り	蛸煮凍り 火取り干口子 鰯葛打ち
中皿	鳥賊素麺 白身昆布締め 和牛ローストビーフ
御造り	赤皮南京 へた紫茄子 富山県庄川より
揚物	活鮎塩焼 活鮎唐揚げ 鰯蓮蒸し
煮物	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
甘味	季節の水菓子

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付	鰯ざく 加賀太胡瓜
前菜	ほおづき いなだ酢橘卸し 酢橘 鳥賊うるか和え
御造り	泥鰌蒲焼 蛸煮凍り 惠比寿 片葉胡麻酢和え
中皿	新蓮根摺り流し 卷海老 和牛ローストビーフ
御造り	三種盛り 夏の加賀野菜
御造り	和牛ローストビーフ 鯛唐揚げ 鮎唐揚げ
中皿	白味噌仕立て 焼き鮎姿 鯛唐揚げ 鮎唐揚げ
御造り	三種盛り 夏の加賀野菜
前菜	ほおづき いなだ酢橘卸し 酢橘 鳥賊うるか和え

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	玉蜀黍豆腐 卷海老
前菜	ほおづき いなだ酢橘卸し 酢橘 鳥賊うるか和え
御造り	泥鰌蒲焼 蛸煮凍り 惠比寿 片葉胡麻酢和え
中皿	白味噌仕立て 焼き鮎姿 鯛唐揚げ 鮎唐揚げ
御造り	三種盛り 鯛巻き玉子 夏の加賀野菜
中皿	鯛巻き玉子 夏の加賀野菜
御造り	三種盛り 鰯巻き玉子 夏の加賀野菜
前菜	ほおづき いなだ酢橘卸し 酢橘 鳥賊うるか和え