

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付 杉板 梶の葉

ほおずき いなだ酢橘卸し

水晶寄せ 雲丹叩きオクラ

鮑蒸し煮 夏に加賀野菜

御椀 虎魚丸仕立て

御造り 鱧落とし 白身魚 活大梅貝

加賀太胡瓜昆布締め

中皿 和牛フィレ炭火焼

揚げ物 鮎唐揚げ 鮭唐揚げ 干口子

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

甘味 季節の御甘

「ステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付 鮑蒸し煮 加賀太胡瓜

御椀 虎魚丸仕立て

御造り 烏賊素麺 白身昆布締め 鮪

焼物 和牛フィレステーキ

香り野菜 薬味

煮物 加賀野菜煮

御食事 和牛シチュー 御飯

又は 加賀手打ち蕎麦 汐露

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。

令和二年文月吉日 名古屋浅田

会席「夏づくし」 一三、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 |
| 御椀 | 蛸煮凍り 火取り干口子 鱧葛打ち |
| 御造り | 烏賊素麺 白身昆布締め 鮪 |
| 中皿 | 和牛ローストビーフ |
| 揚物 | 赤皮南京 へた紫茄子 富山県庄川より |
| 煮物 | 活鮎塩焼 活鮎唐揚げ 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 |
| 甘味 | 季節の御甘 |

会席「立山」 一六、〇〇〇円

| | |
|-----|--|
| 先付 | 鱧ざく 加賀太胡瓜 |
| 前菜 | ほおずき いなだ酢橘卸し 酢橘 烏賊うるか和え |
| 御椀 | 泥鱈蒲焼 蛸煮凍り 恵比寿 片葉胡麻酢和え |
| 御造り | 新蓮根摺り流し 巻海老 三種盛り |
| 中皿 | 和牛ローストビーフ 夏の加賀野菜 |
| 焼物 | 鮎唐揚げ 鮎唐揚げ |
| 煮物 | 鱧玉地蒸し |
| 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 | 玉蜀黍豆腐 巻海老 |
| 前菜 | ほおずき いなだ酢橘卸し 酢橘 烏賊うるか和え |
| 御椀 | 泥鱈蒲焼 蛸煮凍り 恵比寿 片葉胡麻酢和え |
| 御造り | 白味噌仕立て 焼き鮎姿 三種盛り |
| 中皿 | 鰻巻き玉子 夏の加賀野菜 |
| 焼物 | 鱈柚庵焼 |
| 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 |

令和二年文月吉日 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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。