

会席「宝達」

38000円

(税込サービス料別 41800円)

先付	香箱蟹 金時草湯葉巻き 千鳥酢
御椀	松茸 鱧
御造り	河豚薄造り 甘海老 ハタ
中皿	鮑風味焼き 松茸 新銀杏
	干口子焜炉焼き
焼物	甘鯛若狭焼き
煮物	治部煮 和牛フイレ
御食事	土鍋炊き 松茸御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サービス料別 33000円)

先付	図合蟹 金時草 千鳥酢
前菜	鮓唐揚げ 天使の海老あられ揚げ
	干口子火取り 五郎島金時 新銀杏
御椀	松茸土瓶蒸し
御造り	河豚薄造り 甘海老 大梅貝
中皿	加賀蓮根餅
	加賀蓮根煎餅丸射込み 共地庵
焼物	真魚鰹柚庵焼き 松茸菊花浸し
煮物	治部煮 黒毛和牛
御食事	土鍋炊き 鮭御飯 いくら
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「白山」二十一周年記念」

25000円（税込サ別 27500円）

先付 白和え 栗渋皮煮 シヤインマスカット

前菜 子持ち鮎煮浸し 焼き茄子

手綱寿司 絹かつぎ

恵比寿 新銀杏

御椀 丸仕立て 丸真丈

御造り 白身 甘海老 大梅貝

メイン のど黒姿 塩焼き／煮付け／酒蒸し

* 調理方法をお選びいただけます。

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

※松茸土瓶蒸し入り

30000円（税込サ別 33000円）

先付 白和え 栗渋皮煮 シヤインマスカット

前菜 子持ち鮎煮浸し 焼き茄子

手綱寿司 絹かつぎ

恵比寿 新銀杏

御椀 松茸土瓶蒸し 鱧

御造り 白身 甘海老 大梅貝

メイン のど黒姿 塩焼き／煮付け／酒蒸し

* 調理方法をお選びいただけます。

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サービス料別 27500円)

先付 子持ち鮎煮浸し 焼き茄子

前菜 白和え かぼす釜 柿 隠元 占地

手綱寿司 絹かつぎ

恵比寿 新銀杏

御椀 蛤 錦秋豆腐

御造り 鯛 甘海老 烏賊

冷皿 フレッシュサラダ

中皿 黒毛和牛フィレステーキ 150g

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「立山」 16000円

(税込サービス料別 17600円)

先付 子持ち鮎煮浸し 焼き茄子

前菜 白和え かぼす釜 柿 隠元 占地

手綱寿司 絹かつぎ 恵比寿 新銀杏

御椀 蛤 錦秋豆腐

御造り 鯛 甘海老 烏賊

中皿 丸玉地蒸し

焼物 大鯛姿盛り

紅葉鯛柚庵焼き 松茸

煮物 治部煮 黒毛和牛

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

令和七年神奈月 名古屋浅田

会席「加賀」 13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付 焼茄子豆腐 海老芝煮

前菜 白和え 栗渋皮煮 シヤインマスカット

御椀 秋鮭酒蒸し 加賀味噌仕立て

御造り 鯉 鯛 烏賊

中皿 いくら半張り蒸し

焼物 かます柚庵焼き 鮑茸フライ

煮物 治部煮 黒家と牛

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

「浅田のやさい会席」 13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付 一、焼茄子豆腐 焼き椎茸

一、白和え

渋皮栗 マスカット 赤蒟蒻

御椀 五種きのこ土瓶蒸し 厚揚げ

御造り 野菜寿司五貫

中皿 無花果天ぷら 能登塩

焼物 湯葉蓮根蒲焼 新銀杏

煮物 蕪餅饅頭 栗麩

御食事 おぼろ昆布煮麺

水菓子 季節の水菓子