

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
前菜	柚子釜 能登なまこ このわた 自家製唐墨 細根大根
	火取り干口子 恵比寿 松笠慈姑揚げ
御椀	蛤吸い 金時人参
御造り	鰯 甘海老 河豚薄造り
中皿	図合蟹蕪蒸し 百合根
焼物	のど黒塩焼
煮物	治部煮 和牛
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 梅煮麴
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	香箱蟹 金時草湯葉卷
御椀	のど黒一汐焼
御造り	鰯 甘海老 白身薄造り
焼物	和牛フィレステーキ
煮物	蒸し野菜
御食事	和牛シチュー 御飯 又は 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 梅素麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和二年霜月吉日 名士占屋浅田

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。

会席「冬づくし」 一三、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉巻
前菜	かぼす釜 でんぶ和え 手綱寿司 火取り干口子 鱒真子昆布巻煮
御椀	松笠慈姑揚 恵比寿 のど黒一汐焼
御造り	白身薄造り 鰯 甘海老
中皿	源助大根風呂吹き 凶合蟹玉地蒸し
焼物	鰯塩焼 金沢春菊白和え
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 梅素麺
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  
（十六周年記念会席）

先付	凶合蟹 金時草湯葉巻
前菜	かぼす釜 でんぶ和え 鱒真子昆布巻煮 蕪寿司
御椀	玉子松風 河豚煮凍り 蕪汁 矢柄 揚海老芋
御造り	三種盛り
中皿	源助大根風呂吹き
焼物	のど黒姿塩焼
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 梅素麺
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	白子豆腐 巻海老
前菜	かぼす釜 でんぶ和え 鱒真子昆布巻煮 蕪寿司
御椀	玉子松風 河豚煮凍り 秋鮭 菊花真丈
御造り	三種盛り
中皿	海老芋唐揚げ 蟹庵
焼物	鰯照焼
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 梅素麺
水菓子	季節の水菓子

令和二年霜月吉日 名士呂屋浅田

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。