

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 甘海老 このわた 自家製唐墨 細根大根
御椀	恵比寿 松笠慈姑揚げ 鱈こく 白子豆腐
御造り	鰯 鱈子付 河豚薄造り
中皿	凶合蟹 蟹味噌茶碗蒸し
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 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

「和牛フィレステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
御椀	白子摺り流し 鱈
御造り	鰯 鱈子付 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 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和二年師走吉日 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。

会席「冬づくし」 一三、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉卷
前菜 柚子釜 でんぶ和え
鰯蕪寿司 河豚手毬寿司
鰯真子昆布巻煮 鮫肝寄せ
御 椀 白子摺り流し 鱈
御造り 白身薄造り 鰯 鱈子付
中皿 ㊦合蟹蕪蒸し
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 梅煮麴
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 帆立貝焼き霜
前菜 柚子釜 でんぶ和え
鰯蕪寿司 玉子松風
鰯真子昆布巻煮 鮫肝寄せ
御 椀 鰯粕汁
御造り 三種盛り
中皿 香箱蟹 源助大根 玉地寄せ
焼物 和牛ローストビーフ
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

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付 帆立貝焼き霜
前菜 でんぶ和え
鰯蕪寿司 玉子松風
鰯真子昆布巻煮 鮫肝寄せ
御 椀 鰯粕汁
御造り 三種盛り
焼物 和牛ローストビーフ
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

令和二年師走吉日 名古屋浅田

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、予めご了承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「金沢百万石物語」 一〇、〇〇〇円

先付 蕎麦豆富 巻海老

御椀 清まし仕立て

鱈 金時人參ふかし

御造り 三種盛り

中皿 加賀蓮根蒸し

焼物 小鯛唐蒸し 恵比寿

梅貝旨煮 福豆

煮物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度御飯 香の物 赤出汁

水菓子 季節の水菓子