

会席「兼六」

30000円

(税込 33000*)

- 先付 毛蟹片葉寄せ 金時草
- 御椀 鱧葛打ち
- 御造り 虎魚薄造り 鮪焼き霜
- 車海老湯霜
- 中皿 鮎 鮎 唐揚げ
- 小吸物 加賀太胡瓜風呂吹き
- 焼物 鮑ステーキ
- 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 梅素麺
- 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」

25000円

(税込 27500*)

- 先付 蓮の葉盛り 鱧落とし
- 御椀 丸吸い
- 御造り 白身昆布
- 青利烏賊 鮪焼き霜
- メイン 和牛フィレステーキ 150g
- 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 梅素麺
- 水菓子 季節の水菓子
- 甘味 季節の御甘

令和三年水無月吉日 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。*ご精算時に別途サービス料(10%)加算させていただきます。

会席「夏づくし」 22000円

(税込 24200*)

先付 蓮の葉盛り 鱧落とし
前菜 巻鮓 酢橘みぞれ 鮎揚げ煮
干口子火取り 蛸煮凍り
新蓴菜 片葉胡麻和え
御椀 丸吸い
御造り 白身昆布 鮪焼き霜 青利烏賊
中皿 和牛ステーキ
焼物 活け鮎塩焼 蓼酢
煮物 治部煮 能登岩牡蠣
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」 16000円

(税込 17600*)

先付 鱧照り焼 加賀太胡瓜
前菜 巻鮓 酢橘みぞれ 泥鱈蒲焼
新蓴菜 蛸煮凍り 片葉胡麻和え
御椀 玉蜀黍擦り流し 卷海老
御造り 白身昆布 鮪焼き霜 青利烏賊
中皿 和牛ステーキ
焼物 活け鮎塩焼 蓼酢
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

会席「加賀」 13000円

(税込 14300*)

先付 水無月豆腐 卷海老
前菜 巻鮓 酢橘みぞれ 泥鱈蒲焼
新蓴菜 蛸煮凍り 片葉胡麻和え
御椀 鱧葛打ち
御造り 三種盛り
中皿 鮎揚げ煮 無花果風呂吹き
焼物 鱸木の芽焼
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

令和三年水無月吉日 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。*ご精算時別途サービス料(10%)加算させていただきます。

会席「金沢百万石物語」

10000円

(税込 11000*)

先付 水無月豆富 巻海老

御椀 鱧葛打ち

御造り 二種盛り 白身昆布締め笹寿司

御小蓋 一、新蓴菜 叩きオクラ

一、新蓮根挟み揚げ

一、蛸柔らか煮

一、豚角煮

一、無花果 胡麻クリーム

一、鯛唐蒸し

一、恵比寿 巻鰯 酢橘羹

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

令和三年水無月吉日 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。*ご精算時別途サービス料(10%)加算させていただきます。