

会席「兼六」

30000円

(税込 33000*)

先付	蓮の葉盛り	毛蟹片葉寄せ
前菜	鮎唐揚げ	鮎唐揚げ
	能登干口子	
御椀	鱧葛打ち	うすい豆腐
御造り	虎魚薄造り	鮪焼き霜
中皿	鮑ステーキ	
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	
	又は 梅素麺	
水菓子	季節の水菓子	
甘味	季節の御甘	

会席「夏づくし」

22000円

(税込 24200*)

先付	蓮の葉盛り	鱧落とし
前菜	巻鮎	鮎揚げ煮
	新順菜	干口子火取り
	蛸煮凍り	片葉胡麻和え
御椀	車海老	うすい豆腐
御造り	活大梅貝	鮪焼き霜
中皿	和牛風味焼	
揚物	活け鮎塩焼	活け鮎唐揚げ
煮物	新蓮根蓮蒸し	鰻蒲焼
御食事	加賀手打ち蕎麦	汐露
	又は 江戸三度おにぎり	
	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 卷鰯 新順菜

泥鱈蒲焼 蛸煮凍り

片葉胡麻和え

御椀 玉蜀黍摺り流し 卷海老

御造り 三種

中皿 青朴葉焼 和牛ローストビーフ

焼物 活け鮎塩焼

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

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 卷海老艶煮

前菜 卷鰯 能登水雲酢

泥鱈蒲焼 蛸煮凍り

片葉胡麻和え

御椀 鱧葛打ち

御造り 三種

中皿 鮎揚げ煮 無花果風呂吹き

焼物 鱈木の芽焼

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

又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

令和四年水無月吉日 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を加算させていただきます。

「黒毛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	車海老 うすい豆腐
御造り	虎魚薄造り 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 江戸三度おにぎり
	又は 梅素麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

「黒毛和牛サーロインステーキ会席」 16000円

(税込 17600*)

先付	鱧照り焼 加賀太胡瓜
御椀	玉蜀黍摺り流し
御造り	三種
メイン	和牛サーロインステーキ 120g
煮物	蒸し野菜
御食事	黒毛和牛シチュー 御飯
	又は 加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は 江戸三度おにぎり
	又は 梅素麺
水菓子	季節の水菓子

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を加算させていただきます。