

会席「宝達」

38000円

(税込サービス料別 41800円)

先付	毛蟹 金時草
前菜	干口子焜炉焼き
	鱈香煎揚げ 活け鰯唐揚げ
御造り	蓮煎餅 新銀杏松葉
御椀	松茸 甘鯛一沢焼
中皿	季節の鮮魚
燒物	鮑風味焼き
煮物	のど黒塩焼き
御食事	治部煮 和牛フイレ
水菓子	土鍋焼き 松茸御飯
甘味	季節の水菓子

会席「兼六」

30000円

(税込サービス料別 33000円)

先付	毛蟹菊花寄せ 金時草
前菜	干口子焜炉焼き
	車海老栗白和え 活け鰯唐揚げ
御造り	新銀杏松葉 菊南瓜
御椀	松茸土瓶蒸し
中皿	季節の鮮魚
燒物	黒毛和牛フイレ風味焼き
煮物	甘鯛若狭焼き
御食事	鮑柔らか煮
水菓子	土鍋焼き 松茸御飯
甘味	季節の水菓子

会席「白山」二十一周年記念(一)

250000円（税込サ別 27500円）

先付	穴子照り焼き 焼き茄子
御椀	加賀蓮根搗り流し 錦秋豆腐
御造り	季節の鮮魚
中皿	車海老栗白和え
メイン	子持ち鮎昆布巻煮 菊南瓜
のど黒姿 塩焼き／煮付け／酒蒸し	
御食事	浅田の汐露蕎麦
又は 梅とろろ昆布素麺	
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	穴子照り焼き 焼き茄子
御碗	松茸土瓶蒸し 鰯
御造り	季節の鮮魚
中皿	車海老栗白和え
メイン	子持ち鮎昆布巻煮 菊南瓜
のど黒姿 塩焼き／煮付け／酒蒸し	
御食事	浅田の汐露蕎麦
又は 梅とろろ昆布素麺	
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「和牛フレステーキ」 25000円

(税込サービス料別 27500円)

先付	穴子照り焼き 焼き茄子
前菜	占地茸 菊菜 黄菊 お浸し
	子持ち鮎昆布巻煮 小鯛小袖寿司
	菊南瓜 恵比寿 新銀杏松葉
御造り	季節の鮮魚
御椀	加賀蓮根搗流し 錦秋豆富
冷皿	フレッシュサラダ
中皿	黒毛和牛フレステーキ 150g
御食事	浅田の汐露蕎麦
水菓子	又は 梅とろろ昆布素麺
季節の水菓子	

会席「立山」

(税込サービス料別 17600円)

先付	穴子照り焼き 焼き茄子
前菜	占地茸 菊菜 黄菊 お浸し
	子持ち鮎昆布巻煮 小鯛小袖寿司
	菊南瓜 恵比寿 新銀杏松葉
御造り	季節の鮮魚
御椀	加賀蓮根搗流し 錦秋豆富
中皿	季節の鮮魚
御造り	松茸玉地蒸し
中皿	松茸玉地蒸し
揚物	鰆唐揚げ 煎り出汁
煮物	金沢伝統 治部煮
御食事	浅田の汐露蕎麦
水菓子	又は 梅とろろ昆布素麺
季節の水菓子	

会席「加賀」

13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付	無花果 梨 柿 車海老 白掛け
前菜	金時草お浸し 丸十檸檬煮
御造り	穴子八幡巻 秋刀魚寿司 牛蒡信田巻き
御椀	生姜飛龍頭
中皿	汲み上げ湯葉の蓮蒸し
焼物	秋鮭杉板焼き
煮物	金沢伝統 治部煮
御食事	浅田の汐露蕎麦 又は 江戸三度御飯
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	萩胡麻豆腐
前菜	金時草お浸し 丸十檸檬煮
御造り	牛蒡信田巻き 栗天婦羅
御椀	栗麩田楽 無花果白和え
中皿	きのこ土瓶蒸し
焼物	野菜寿司
煮物	汲み上げ湯葉の蓮蒸し
御食事	湯葉 蓮根蒲焼
水菓子	季節の水菓子