

会席「宝達」

41000円

(税込サービス料別 45100円)

先付	香箱蟹 金時草 千鳥酢
御碗	金目鯛 松茸土瓶蒸し
御造り	季節の鮮魚
強肴	活大梅貝 このわた 針柚子
	干口子焜炉焼き
焼物	のど黒塩焼き
煮物	治部煮 黒毛和牛ファイル
御食事	土鍋炊き 蟹御飯 又は 蟹雑炊
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

33000円

(税込サービス料別 36300円)

先付	香箱蟹 金時草 千鳥酢
前菜	柚子釜白和え 車海老 銀杏 柘榴 栗
	能登生子 このわた 鰯蕪寿司
	松笠慈姑揚げ 火取り干口子
御碗	のど黒一汐焼き
御造り	季節の鮮魚
中皿	加賀蓮根蒸し 図合蟹
焼物	鰯塩焼き
煮物	治部煮 黒毛和牛
御食事	土鍋炊き 栗御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「冬づくし」

25000円

(税込サ別 27500円)

先付

香箱蟹 金時草 千鳥酢

前菜

かぼす釜でんぶ和え

銀杏 百合根 金時人参 印元

鰯蕪寿司 子持ち鮎山椒煮

能登生子酢 恵比寿

御椀

金目鯛 蕪汁

御造り

季節の鮮魚

中皿

源助大根風呂吹き 穴子白焼

焼物

鰯柚庵焼き

御食事

浅田の汐露蕎麦／肉吸い蕎麦／肉吸い煮麺

※ 3つからお選びいただけます

水菓子

季節の水菓子

甘味

季節の御甘

会席「和牛フィレステーキ」

25000円

(税込サービス料別 27500円)

先付

帆立貝焼き霜

前菜

かぼす釜でんぶ和え

銀杏 金時人参 百合根 印元

鰯蕪寿司 子持ち鮎山椒煮

能登生子酢 恵比寿

御椀

金目鯛 蕪汁

御造り

季節の鮮魚

冷皿

フレッシュサラダ

中皿

黒毛和牛フィレステーキ 150g

御食事

浅田の汐露蕎麦／肉吸い蕎麦／肉吸い煮麺

※ 3つからお選びいただけます

水菓子

季節の水菓子

令和七年霜月 名古屋浅田

会席「立山」

16000円

(税込サービス料別 17600円)

先付 帆立貝焼き霜

前菜 かぼす釜でんぶ和え

銀杏 百草根 金時人参 印元

鰻蕪寿司 子持ち鮎山椒煮

能登生子 恵比寿

御椀 金目鯛 蕪汁

御造り 季節の鮮魚

中皿 源助大根風呂吹き 穴子白焼

焼物 鰯柚庵焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露蕎麦／肉吸い蕎麦／肉吸い煮麺

※3つからお選びいただけます

水菓子 季節の水菓子

※(昼食限定)

会席「加賀」

13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付 柿と海月の白和え 零余子

前菜 お浸し 金時草 帆立

御椀 金目鯛 焼き胡麻豆腐

御造り 季節の鮮魚

中皿 蟹味噌玉地蒸し

焼物 鰯山椒焼き

煮物 治部煮風鍋 和牛

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