

会席「兼六」

30000円
(36300)

先付	香箱蟹 金時草湯葉巻
前菜	柚子釜 能登生子 このわた 数の子粕漬け 干口子火取り
御椀	唐墨 鮫肝琥珀寄せ のど黒炙り 鏡大根
御造り	河豚薄造り 鰯 甘海老
中皿	和牛炭火焼 能登椎茸風味焼
焼物	鰯塩焼
煮物	図合蟹蕪蒸し
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」

25000円
(30250)

先付	香箱蟹 金時草湯葉巻
御椀	鰯粕汁
御造り	河豚薄造り 鰯 鱈子付け
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

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。()内は奉仕料10%と消費税込みの価格でございます。

会席「冬づくし」 22000円
(26620)

先付 香箱蟹 金時草湯葉卷
前菜 能登生子 このわた 唐墨
干口子真丈 鮫鱈琥珀寄せ
御椀 鰯粕汁
御造り 河豚薄造り 鰯 鱈子付
中皿 鯛姿盛り 筍 木の芽焼
揚物 能登手毬フライ
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 梅煮麺
水菓子 季節の水菓子
甘味 季節の御甘

会席「立山」 16000円
(19360)

先付 五色膾 数の子粕漬け 黒豆松葉
前菜 蟹でんぶ和え 松笠慈姑
鮫肝琥珀寄せ 干口子真丈
御椀 鱈白子摺り流し
御造り 三種盛り
中皿 金沢おでん 源助大根風呂吹き
焼物 鱈照焼 穂の芽薄衣
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 梅煮麺
水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 13000円
(15730)

前菜 子持ち昆布 紅白膾 松笠慈姑
鮫肝琥珀寄せ 干口子真丈
御椀 鱈葛打ち 白子豆腐
御造り 三種盛り
中皿 河豚唐揚げ
焼物 鱈照焼 穂の芽薄衣
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 梅煮麺
水菓子 季節の水菓子

令和二年睦月吉日 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。()内は奉仕料10%と消費税込みの価格でございます。