

会席「金沢百万石物語」

一〇、〇〇〇円

加賀の代表的なお料理を「堪能頂ける浅田定番の会席です。」

先付 豌豆豆腐 白魚黄味煮 蕨

御椀 相並葛打ち 筍真丈

こしあぶら 桜花 木の芽

御造り 三種盛り

中皿 桜海老 三つ葉 掻き揚げ

こごみ 穂の芽 薄衣揚げ

焼物 小鯛唐蒸し 筍木の芽焼

桜恵比寿 せん菜

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 赤出汁

水菓子 季節の水菓子

会席「尾山」

八、〇〇〇円

北陸の食材を使用 四季折々のお料理をお楽しみ下さいませ。

先付 ます南蛮漬け 鳴門若布

新玉葱 蕨 生姜酢シユレ

御椀 相並葛打ち 豌豆真丈

こしあぶら 桜花 木の芽

御造り 三種盛り

焼八寸 鱈木の芽焼 穂の芽薄衣

独活金平 百合根茶巾 桜恵比寿

穴子桜葉寿司 梅貝旨煮

花卉人参独活 天豆

煮物 蛸烏賊黄味煮 舞茸

ぜんまい信太巻 法蓮草

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度御飯 赤出汁

水菓子 季節の水菓子