

「香箱蟹と五段弁当」

冬の新しい
おもてなし

浅田の



一一、〇〇〇円 (税・サービス料別)

香箱蟹と
加賀料理を
楽しむ
新しい献立を
ご用意
いたします。

浅田では、本格的な冬を迎えて新たなおもてなしをはじめました。季節の味覚、香箱蟹と、人気の五段弁当を組み合わせた献立です。各店舗とも十分に感染症対策を講じておりますが、皆様にお食事をより安心してお楽しみいただけるよう接客や配膳の回数を少なくして、お食事にかかるお時間も短縮できるように工夫いたしました。

浅田各店舗にて、ご予約承ります。

<https://www.asadayaihei.co.jp>

ASADA



赤坂浅田

〒107-0052
東京都港区
赤坂3丁目6番4号
電話
(03) 3585-6606

青山浅田

〒107-0061
東京都港区北青山2丁目7番13号
プラセオ青山地下1階
電話
(03) 5411-0171

大手町浅田

〒100-0004
東京都千代田区大手町2丁目3番1号
大手町プレイス2階
電話
(03) 6262-1218

日本橋浅田／バー松

〒103-0022
東京都中央区日本橋室町3丁目4番4号
三井ガーデンホテル日本橋プレミア9階
電話
(03) 5542-1700

名古屋浅田

〒450-6012
名古屋市中村区名駅1丁目1番4号
JRセントラルタワーズ・タワーズプラザ12階
電話
(052) 569-5151

「浅田の二、〇〇〇円 香箱蟹と 五段弁当」

(税・サービス料別)

— 御献立一例 —

浅田
各店舗にて、
ご予約
承ります。

先付 香箱蟹、金時草湯葉巻、防風、蟹酢

お椀 薄葛仕立て、蕎麦豆腐、巻海老葛打ち、芽蕪、柚子

箱

お造 三種盛り、妻一式、山葵

焼物 鱈薯蕷焼、粉唐墨、松葉、蒸し玉子

揚物 図合蟹霰揚げ、牛蒡唐揚、干芋天麩羅、塩

煮物 蕪風呂吹き、舞茸、青菜、胡桃味噌

酢物 鰯南蛮漬け、五色脍、おろし林檎酢、黒胡椒

お食事 加賀手打ち蕎麦、汐露、薬味、または鴨せいろ蕎麦、焼葱、三つ葉、柚子胡椒おろし

水菓子 洋梨コンポート、ミント



— お造 —



— 焼物 —



— 揚物 —



— 煮物 —



— 酢物 —

