

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付	鮑蒸し煮 露 独活 惚の芽
前菜	青竹盛り 細魚手毬寿司 鯛真子煮凍り 海老 筍 蕨 白酢掛け
御椀	烏賊 このわた 鮎唐揚げ 天豆 おこぜ丸仕立て こしあぶら 針独活
御造り	鯛薄造り 真子鰯昆布締 活大梅貝
中皿	白海老昆布締め 薄衣揚げ ごごみ 惚の芽 能登干口子
焼物	甘鯛若狭焼 一口潮汁 独活金平
煮物	和牛花山椒煮 新玉葱 新じゃが芋 うるい
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

「ステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付	飯蛸蒸し煮 露 独活 惚の芽 木の芽酢ジュレ
御椀	相並 豌豆豆腐 鍵蕨 木の芽
御造り	白身薄造り 車鯛昆布締め 甘海老 和牛フィレステーキ
焼物	香り野菜 薬味
揚物	山菜天婦羅
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

令和二年卯月吉日 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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席「春づくし」 一三、〇〇〇円

食前酒	季節のグラス吟醸酒
先付	飯蛸蒸し煮 露 独活 穂の芽 木の芽酢ジュレ
前菜	青竹盛り 鯛真子煮凍り 細魚手毬寿司 穴子八幡巻 巻海老 天豆 白和え 烏賊 このわた
御椀	蛤吸い 蛤酒蒸し うるい 蕨 黄人参
御造り	白身薄造り 甘海老 車鯛昆布締め
中皿	若竹煮 こしあぶら
焼物	鯛木の芽焼 恵比寿
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 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付	相並焼霜 露 うるい 蕨 鳴門若布 梅衣
前菜	細魚手毬寿司 飯蛸蒸し煮 鯛真子煮凍り 穴子八幡巻 巻海老 天豆 白和え 田芹胡麻酢和え 能登水雲酢 筍真丈 こしあぶら
御椀	車鯛昆布締め 甘海老 烏賊
御造り	桜海老 三つ葉 掻き揚げ
中皿	こごみ 穂の芽 能登揚げ浜塩
焼物	鱸木の芽焼 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 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	豌豆豆腐 白魚黄味煮
前菜	細魚手毬寿司 飯蛸蒸し煮 鯛真子煮凍り 穴子八幡巻 巻海老 天豆 白和え 田芹胡麻酢和え 能登水雲酢 筍真丈 こしあぶら
御椀	三種盛り
御造り	鯛道明寺蒸し 桜葉 こごみ
中皿	花卉人参独活 銀庵 蛍烏賊 白山豆腐 桜花羹
焼物	丸茄子 露味噌
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 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子

令和二年卯月吉日 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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。