

会席「宝達」

41000円

(税込サ別 45100円)

先付	香箱蟹 一面盛り
御椀	雲仕立て 鰯一汐焼
御造り	季節の鮮魚
強肴	能登なまこ このわた
中皿	焼凶合蟹 蟹味噌玉地蒸し
焼物	のど黒塩焼
煮物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 蟹御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

33000円

(税込サ別 36300円)

先付	香箱蟹 一面盛り
前菜	能登なまこ このわた 唐墨大根
御椀	火取り干口子 鰯揚げ煮 恵比寿
御造り	季節の鮮魚
中皿	のど黒一汐焼
焼物	鮑昆布締め
蒸物	鰯塩焼
煮物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き じゃこ山椒御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和五年霜月吉日 名古屋浅田

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 帆立貝焼き霜

前菜 法蓮草と木の子胡麻和え

鱈真子昆布巻煮 南瓜松風

河豚煮凍り 河豚手毬寿司

御椀 蕪汁 矢柄

御造り 季節の鮮魚

小鉢 フレッシュサラダ

中皿 和牛フィレステーキ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「冬づくし」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 香箱蟹 面盛り

前菜 法蓮草と木の子胡麻和え

河豚手毬寿司 鱈真子昆布巻煮

松笠慈姑 恵比寿

御椀 鱈白子 揚げ湯葉豆腐

御造り 季節の鮮魚

中皿 能登なまこ このわた

焼物 鰯塩焼

煮物 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

令和五年霜月吉日 名古屋浅田

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 帆立貝焼き霜

前菜 法蓮草ときのご胡麻和え

鱧真子 昆布巻煮 南瓜松風

河豚煮凍り 河豚手毬寿司

御椀 蕪汁 矢柄

御造り 季節の鮮魚

中皿 河豚唐揚げ

焼物 鱈山椒焼

煮物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麵

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 落花生豆腐 車海老

前菜 白梅貝 南瓜松風 小袖寿司

能登水雲 松笠慈姑

御椀 帆立真丈茶巾

御造り 季節の鮮魚

焼物 鰯味噌焼

揚物 海老大葉 湯葉巻き

煮物 治部煮 和牛ローストビーフ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 季節の水菓子

ご昼食限定

会席「金沢百万石物語」

10000円

(税込サ別 11000円)

先付 落花生豆腐

御椀 木の子飛龍頭

御造り 季節の鮮魚

中皿 海老 大葉 湯葉巻き

白梅貝 南瓜松風 小袖寿司

能登水雲 松笠慈姑

焼物 鰯味噌漬

煮物 治部煮 ローストビーフ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子

平日ご昼食限定

会席「和牛ステーキ」

100g 9200円 (税込サ別 10120円)

150g 12200円 (税込サ別 13420円)

200g 15200円 (税込サ別 16720円)

先付 落花生豆腐

御椀 木の子飛龍頭

御造り 三種盛り

冷皿 フレッシュサラダ

メイン 和牛サーロインステーキ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子

令和五年霜月吉日 名古屋浅田