

会席「兼六」

30000円

(税込 33000*)

先付	毛蟹 加賀太胡瓜
前菜	青竹盛り 鮎唐揚げ 天豆 新蓴菜
御椀	粽寿司 火取り能登干口子 車海老 豌豆豆腐
御造り	鯉叩き 青利烏賊 真子鰈
中皿	鮑風味焼
焼物	活け鮎塩焼 焜炉焼
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 梅素麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「夏づくし」

22000円

(税込 24200*)

先付	蒸し鮑 菖蒲独活
前菜	粽寿司 干口子火取り 巻海老叩きオクラ寄せ
御椀	河豚粕漬 河豚真子粕漬 丸吸い
御造り	鯉叩き 青利烏賊 真子鰈
中皿	和牛ローストビーフ
揚物	活け鮎唐揚げ
煮物	加賀太胡瓜 毛蟹真丈射込み
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅素麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和四年皐月吉日 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。*ご精算時別途サービス料(10%)加算させていただきます。

会席「立山」

16000円

(税込 17600*)

先付 鰻ざく 加賀太胡瓜

前菜 若鮎山椒煮 玉蜀黍真丈

巻海老叩きオクラ寄せ

恵比寿 河豚粕漬け

御椀 相並葛打ち 豌豆豆腐

御造り 三種

中皿 細魚粽寿司 鯛柏葉寿司 新薑菜

焼物 鱒柚庵焼

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 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込 14300*)

先付 枝豆腐 蒸し雲丹

前菜 若鮎山椒煮 玉蜀黍真丈

巻海老叩きオクラ寄せ

恵比寿 河豚粕漬け

御椀 鱧葛打ち

御造り 三種

中皿 新蓮根挟み揚げ

焼物 鱒木の芽焼

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 若竹温蕎麦

水菓子 季節の水菓子

「黒毛和牛フィレステーキ会席」 25000円

(税込 27500*)

先付	蒸し鮑 菖蒲独活
御椀	車海老 豌豆豆腐
御造り	鰹叩き 青利烏賊 真子鰯
メイン	和牛フィレステーキ 150g
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 江戸三度おにぎり
	又は 梅素麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

「黒毛和牛サーロインステーキ会席」 16000円

(税込 17600*)

先付	鰻さく 加賀太胡瓜
御椀	相並葛打ち 豌豆豆腐
御造り	鰹叩き 青利烏賊 真子鰯
メイン	和牛サーロインステーキ 120g
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 江戸三度おにぎり
	又は 梅素麺
水菓子	季節の水菓子

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。*ご精算時別途サービス料(10%)加算させていただきます。