

会席「兼六」

30000円

(税込 33000*)

先付	香箱蟹 金時草湯葉巻
前菜	柚子釜 能登生子 このわた 自家製唐墨 干口子火取り
御椀	数の子粕漬け 鮫肝琥珀寄せ 鰯一汐
御造り	鰯 甘海老 河豚薄造り
中皿	河豚白子炭火焼
焼物	能登牛ステーキ
蒸物	凶合蟹蕪蒸し 穂の芽
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

「和牛フィレステーキ会席」

25000円

(税込 27500*)

先付	香箱蟹 金時草湯葉巻
御椀	鰯粕汁
御造り	鰯 鱈子付け 河豚薄造り
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 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

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「冬づくし」 22000円

(税込 24200*)

- 先付 香箱蟹 金時草湯葉巻
- 前菜 能登生子 このわた
自家製唐墨 干口子真丈
- 御椀 鮎粕汁
- 御造り 鮎 鱈子付け 河豚薄造り
- 祝皿 鯛姿盛り 筍木の芽焼
- 煮物 治部煮 能登牛
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 江戸三度おにぎり 赤出汁
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」 16000円

(税込 17600*)

- 先付 五色膾 数の子粕漬け 黒豆
- 前菜 蟹でんぶ和え 巻海老鉄扇
- 御椀 鮎肝琥珀寄せ 干口子真丈 慈姑
鱈白子摺り流し
- 御造り 三種盛り
- 中皿 金沢おでん 源助大根風呂吹き
- 焼物 鱈照り焼 穂の芽薄衣
- 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 赤出汁
又は 梅煮麴
- 水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 13000円

(税込 14300*)

- 先付 胡麻豆腐 筍
- 前菜 子持ち昆布 五色膾
河豚手毬寿司 鮎肝琥珀寄せ
- 御椀 松笠慈姑 鮎佃煮
清まし仕立て
- 御造り 鱈 白子真丈
三種盛り
- 中皿 河豚唐揚げ
- 焼物 鱈袖庵焼 穂の芽薄衣
- 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 赤出汁
又は 梅煮麴
- 水菓子 季節の水菓子

令和四年睦月吉日 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。