

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付 鮑蒸し煮 白無花果
前菜 かぼす釜 松茸 菊菜お浸し
烏賊菊寿司 毛蟹琥珀寄せ 干日子
御椀 鱧葛打ち 松茸
御造り 虎魚薄造り 活大梅貝 甘海老
中皿 加賀蓮根 蓮玉 松茸フライ
焼物 のど黒塩焼き
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 赤出汁
又は 梅素麺
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 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
御椀 松茸土瓶蒸し
御造り 三種盛り
焼物 和牛フィレステーキ
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 梅素麺
水菓子 季節の水菓子
甘味 季節の御甘

令和二年長月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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「秋づくし」 一三、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ

前菜 かぼす釜 巻海老 白和え
子持ち鮎昆布巻煮 烏賊菊寿司
恵比寿 河豚粕漬け

御椀 松茸土瓶蒸し

御造り 三種盛り

中皿 加賀蓮根三味 鮎
干口子蓮根 蓮玉 蓮煎餅

焼物 鯛唐蒸し

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 赤出汁
又は 梅素麺

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

十六周年記念会席

先付 車鯛昆布締め 干口子 金時草

前菜 かぼす釜 巻海老 白和え
子持ち鮎昆布巻煮 石川芋田楽

御椀 サーモン蓮根寿司 恵比寿

御造り 加賀蓮根摺り流し 鱧
三種盛り

焼物 のど黒姿塩焼

強肴 万寿貝 占地 お浸し

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 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付 胡桃豆腐 蟹身

前菜 巻海老 簾麩 壬生菜 白和え
子持ち鮎昆布巻煮 石川芋田楽

御椀 サーモン蓮根寿司 恵比寿
鱧葛打ち 翡翠茄子

御造り 三種盛り

中皿 加賀蓮根挟み揚げ 松茸

焼物 鱈柚庵焼

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 赤出汁
又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

令和二年長月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じまして、食材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「金沢百万石物語」

10,000円

先付 胡桃豆富 蟹身

御椀 清まし仕立て

鱧葛打ち 翡翠茄子

御造り 三種盛り

中皿 加賀蓮根挟み揚げ 松茸

焼物 小鯛唐蒸し

子持ち鮎昆布巻煮

煮物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度御飯 香の物 赤出汁

水菓子 季節の水菓子

令和二年長月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。