

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
前菜	柚子釜 能登なまこ このわた 自家製唐墨 細根大根
	火取り干口子 恵比寿 松笠慈姑揚げ
御椀	蛤吸い
御造り	鰯 甘海老 河豚薄造り
中皿	凶合蟹蕪蒸し
焼物	のど黒塩焼
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 赤出汁 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	香箱蟹 金時草湯葉卷
御椀	のど黒一汐焼
御造り	鰯 甘海老 白身薄造り
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 梅素麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和二年霜月吉日 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「冬づくし」 一三、〇〇〇円

- 先付 香箱蟹 金時草湯葉巻
- 前菜 かぼす釜 でんぶ和え  
手綱寿司 火取り干口子  
鱧真子昆布巻煮
- 御椀 松笠慈姑揚 恵比寿  
のど黒一汐焼
- 御造り 白身薄造り 鰯 甘海老
- 中皿 源助大根風呂吹き  
凶合蟹玉地蒸し
- 焼物 鰯塩焼 金沢春菊白和え
- 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
- 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 凶合蟹 金時草湯葉巻
- 前菜 かぼす釜 でんぶ和え  
鱧真子昆布巻煮 蕪寿司
- 御椀 玉子松風 河豚煮凍り  
蕪汁 矢柄 揚海老芋
- 御造り 三種盛り
- 中皿 源助大根風呂吹き
- 焼物 のど黒姿塩焼
- 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 白子豆腐 巻海老
- 前菜 でんぶ和え  
鱧真子昆布巻煮 蕪寿司
- 御椀 玉子松風 河豚煮凍り  
秋鮭 菊花真丈
- 御造り 三種盛り
- 中皿 海老芋唐揚げ 蟹庵
- 焼物 鰯照焼
- 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

令和二年霜月吉日 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。