

会席「金沢百万石物語」

一〇、〇〇〇円

加賀の代表的なお料理を、堪能頂ける浅田定番の会席です。

先付 豌豆豆腐 白魚黄味煮 蕨

御椀 相並葛打ち 筍真丈

こしあぶら 桜花 木の芽

御造り 三種盛り

中皿 桜海老 三つ葉 掻き揚げ

こごみ 穂の芽 薄衣揚げ

焼物 小鯛唐蒸し 筍木の芽焼

桜恵比寿 せん菜

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 赤出汁

水菓子 季節の水菓子

会席「尾山」

八、〇〇〇円

北陸の食材を使用 四季折々のお料理をお楽しみ下さいませ。

先付 ます南蛮漬け 鳴門若布

新玉葱 蕨 生姜酢シユレ

御椀 相並葛打ち 豌豆真丈

こしあぶら 桜花 木の芽

御造り 三種盛り

焼八寸 鱈木の芽焼 穂の芽薄衣

独活金平 百合根茶巾 桜恵比寿

穴子桜葉寿司 梅貝旨煮

花卉人参独活 天豆

煮物 蛸烏賊黄味煮 舞茸

せんまい信太巻 法蓮草

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 季節の水菓子

令和二年卯月吉日 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。

「伊兵衛ステーキ」

七、〇〇〇円

先付 能登水雲酢 針生姜

蛭烏賊 花卉人参 木の芽

御椀 相並葛打ち 豌豆真丈 蕨 桜花

御造り 三種盛り

小鉢 フレッシュサラダ

胡麻ドレッシング

温皿 黒毛和牛ステーキ 金沢ピクルス

ポン酢 チリソース 大根卸し

能登塩 にんにくチップ 山葵

御食事 ビーフシチュー 御飯

又は 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯 赤出汁

水菓子 季節の水菓子

「はな街御膳」

税奉込 五、〇〇〇円

加賀料理のルーツである卓袱料理と金沢のお祭り料理「御小蓋」を合わせた新しいスタイルのお料理です。

御椀 筒真丈 蕨 桜花 花卉人参

御小蓋 海老あられ揚げ 穂の芽薄衣 桜塩

ます南蛮漬け 鳴門若布 生姜酢シユレ

豚角煮 絹さや 辛子

春野菜お浸し 木の芽

鯛唐蒸し

出汁巻玉子 染め卸し

白身昆布締め 大葉

煮物 治部煮 牛団子

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯 赤出汁

水菓子 季節の水菓子