

会席「宝達」

38000円

(税込サービス料別 41800円)

先付	香箱蟹 金時草 千鳥酢
御碗	鱧 松茸土瓶蒸し
御造り	季節の鮮魚
中皿	鮑風味焼き 松茸 新銀杏
	干口子焜炉焼き
焼物	甘鯛若狭焼き
煮物	治部煮 黒毛和牛フイル
御食事	土鍋炊き 松茸御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サービス料別 33000円)

先付	図合蟹 金時草 千鳥酢
前菜	鮓唐揚げ 海老あられ揚げ
	干口子火取り 五郎島金時 新銀杏
御碗	鱧 松茸土瓶蒸し
御造り	季節の鮮魚
中皿	加賀蓮根餅丸射込み 共地庵
焼物	真魚鰯柚庵焼き
煮物	治部煮 黒毛和牛
御食事	土鍋炊き 鮭御飯 いくら
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「白山」二十一周年記念」

25000円（税込サ別 27500円）

先付 栗渋皮煮 白和え

前菜 子持ち鮎煮浸し 焼き茄子

手綱寿司 絹かつぎ

恵比寿 新銀杏

御碗 丸仕立て 丸真丈

御造り 季節の鮮魚

メイン のど黒姿 塩焼き／煮付け／酒蒸し

* 調理方法をお選びいただけます。

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

※松茸土瓶蒸し入り

30000円（税込サ別 33000円）

先付 栗渋皮煮 白和え

前菜 子持ち鮎煮浸し 焼き茄子

手綱寿司 絹かつぎ

恵比寿 新銀杏

御碗 松茸土瓶蒸し 鱧

御造り 季節の鮮魚

メイン のど黒姿 塩焼き／煮付け／酒蒸し

* 調理方法をお選びいただけます。

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サービス料別 27500円)

先付	子持ち鮎煮浸し 焼き茄子
前菜	柿 隠元 占地茸 白和え
	手綱寿司 絹かつぎ
	恵比寿 新銀杏
御 椀	蛤 錦秋豆腐
御造り	季節の鮮魚
冷 皿	フレッシュサラダ
中 皿	黒毛和牛フィレステーキ 150g
御食事	浅田の汐露蕎麦
	又は 肉吸い煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「立 山」 16000円

(税込サービス料別 17600円)

先付	子持ち鮎煮浸し 焼き茄子
前菜	柿 隠元 占地茸 白和え
	手綱寿司 絹かつぎ 恵比寿 新銀杏
御 椀	蛤 錦秋豆腐
御造り	季節の鮮魚
中 皿	丸玉地蒸し
焼 物	大鯛姿盛り
	紅葉鯛柚庵焼き 松茸
煮 物	金沢伝統 治部煮
御食事	浅田の汐露蕎麦
	又は 肉吸い煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付一、焼茄子豆腐 海老芝煮

一、栗渋皮煮 白和え

御碗 秋鮭酒蒸し 加賀味噌仕立て

御造り 季節の鮮魚

中皿 松茸玉地蒸し

焼物 鰯柚庵焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

「浅田のやさい会席」 13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付一、焼茄子豆腐 焼き椎茸

一、渋皮栗 白和え

御碗 きのこと土瓶蒸し

御造り 野菜寿司

中皿 無花果天婦羅 能登塩

焼物 湯葉蓮根蒲焼 新銀杏

煮物 蕪餅饅頭

御食事 おぼろ昆布煮麺

水菓子 季節の水菓子