

会席「兼六」

30000円

(税込 33000*)

先付	かぼす釜 松茸 菊菜 お浸し
	烏賊菊花寿司 毛蟹琥珀寄せ
前菜	加賀蓮根三昧 鮎
	干口子蓮根 蓮玉 蓮根餅
御椀	鱧葛打ち 松茸
御造り	虎魚薄造り 活大梅貝
	甘海老 黄菊寄せ
中皿	鮑風味焼き
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 素麺
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	毛蟹琥珀寄せ 金時草
御椀	松茸土瓶蒸し 鱧
御造り	白身薄造り
	甘海老 活大梅貝
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 素麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和三年長月吉日 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。*ご精算時に別途サービス料(10%)加算させていただきます。

会席「秋づくし」 22000円

(税込 24200*)

- 先付 毛蟹琥珀寄せ 金時草
- 前菜 かぼす釜 巻海老 白和え
子持ち鮎昆布巻煮 恵比寿
- 御椀 烏賊菊寿司 河豚粕漬け
松茸土瓶蒸し 鱧
- 御造り 白身薄造り 甘海老 活大梅貝
- 中皿 加賀蓮根三昧
- 焼物 鮎 干口子蓮根 蓮玉 蓮煎餅
鯛唐蒸し 占地 菊菜 お浸し
白無花果 胡麻味噌
- 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 素麺
- 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 胡麻豆腐 巻海老
- 前菜 かぼす釜 松茸 菊菜 お浸し
子持ち鮎昆布巻煮 茄子田楽煮
- 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
- 焼物 白身昆布締め 甘海老 烏賊
のど黒姿塩焼 ※
- 酢物 蟹身 金時草 千鳥酢
- 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 素麺
- 水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 13000円

(税込 14300*)

- 先付 胡桃豆腐 蟹身 菊花庵
- 前菜 かぼす釜 松茸 菊菜 お浸し
子持ち鮎昆布巻煮 茄子田楽
- 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 鱈味噌柚庵焼
- 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 素麺
- 水菓子 季節の水菓子

令和二年長月吉日 名古屋浅田

※会席「立山」のど黒塩庵は姿でご提供の予定ですが、当日の市場の動向に応じて、切り身でのご提供に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。*ご精算時に別途サービス料(10%)加算させていただきます。