

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付 蓮の葉 青竹

毛蟹 蟹身片葉寄せ 金時草

御椀 鱧葛打ち 枝豆腐

御造り 虎魚薄造り

鮪焼き霜 車海老湯霜

中皿 鮎唐揚げ 鮎唐揚げ

小吸物 加賀太胡瓜風呂吹き

焼物 鮑ステーキ

煮物 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 新生姜御飯 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 蓮の葉 青竹

毛蟹 蟹身片葉寄せ 金時草

御椀 鱧葛打ち 枝豆腐

御造り 虎魚薄造り

鮪焼き霜 車海老湯霜

焼物 和牛フィレステーキ

香り野菜 薬味

蒸物 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 梅煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

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「夏づくし」 二二、〇〇〇円

先付	蓮の葉 青竹
	鱧落とし 蓮根 花穂
前菜	ほおづき 巻鮓 酢橘羹
	鮓揚げ煮 干口子火取り
	新蓴菜 叩きオクラ
	蛸煮凍り 片葉胡麻酢和え
御椀	車海老湯霜 枝豆豆富
御造り	なめら昆布 青利烏賊
	鮪焼き霜 新玉葱 大葉
中皿	和牛ローストビーフ
揚物	富山県庄川より
	活鮎塩焼 活鮎唐揚げ
煮物	加賀太胡瓜 毛蟹
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は 新生姜御飯 赤出汁
	又は 梅素麴
水菓子	季節の水菓子

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付	鱧照焼 加賀太胡瓜
前菜	ほおづき 巻鮓 酢橘卸し
	新蓴菜 叩きオクラ
	泥鱈蒲焼 蛸煮凍り
	片葉胡麻酢和え
御椀	玉蜀黍摺り流し 巻海老
御造り	三種盛り
中皿	和牛ローストビーフ
焼物	活鮎塩焼
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は 新生姜御飯 赤出汁
	又は 梅素麴
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 二二、〇〇〇円

先付	冷製夏野菜 ジュレ掛け
前菜	ほおづき 巻鮓 酢橘卸し
	新蓴菜 叩きオクラ
	泥鱈蒲焼 蛸煮凍り
	片葉胡麻酢和え
御椀	鱧葛打ち 氷室湯葉真丈
御造り	三種盛り
中皿	鮎揚げ煮 無花果揚げ煮
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 新生姜御飯 赤出汁
	又は 梅素麴
水菓子	季節の水菓子

令和二年水無月吉日 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「金沢百万石物語」

一〇、〇〇〇円

先付	冷製夏野菜 ジュレ掛け
御椀	清まし仕立て
	鱧葛打ち 氷室湯葉真丈
御造り	三種盛り
中皿	鮎揚げ煮
	無花果風呂吹き
焼物	小鯛唐蒸し
煮物	治部煮
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は
	御飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節の水菓子

「ステーキ会席」

七、〇〇〇円

先付	冷製夏野菜 ジュレ掛け
御椀	清まし仕立て
	鱧葛打ち 氷室湯葉真丈
御造り	三種盛り
冷皿	フレッシュサラダ
温皿	黒毛和牛サーロインステーキ
	金沢ピクルス ポン酢
	大根卸し 山葵 チリソース
	能登揚げ浜塩 にんにくチップ
御食事	ビーフシチュー 御飯 香の物
	又は 御飯 香の物 赤出汁
	又は 加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	季節の水菓子

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。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。