会席「宝達」

３８０００円
（税込サ別　４１８００円）

現在 献立調整中

恐れ入りますが、しばらくお待ちくださいませ

会席「兼六」

３００００円
（税込サ別　３３００００円）

先付　鮑蒸し煮　春菜
前菜　青竹盛り　小鯛小袖寿司
　　車海老　天豆　白和え
　　鯛真子寄せ　烏賊新このわた
御椀　蛤酒蒸し　筍真丈
御造り　季節の鮮魚
中皿　小鮎　活鮴　唐揚げ
　　干口子　楤の芽薄衣
焼物　甘鯛若狭焼
煮物　治部煮　和牛
御食事　土鍋炊き 筍御飯
水菓子　季節の水菓子
甘味　季節の御甘

令和六年卯月　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。ご精算時に別途サービス料を加算させていただきます。

会席「和牛フィレステーキ」　２５０００円

（税込サ別　２７５００円）

先付　蛍烏賊　春菜

前菜　能登水雲酢　穴子八幡巻

小鯛小袖寿司　鱈真子煮凍り

帆立　天豆　白和え

御椀　筍真丈　巻海老

御造り　季節の鮮魚

小鉢　フレッシュサラダ

中皿　和牛フィレステーキ１５０ｇ

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露

又は　肉吸煮麺

水菓子　季節の水菓子

会席「春づくし」　２２０００円

（税込サ別　２４２００円）

先付　蛤酒蒸し　春菜

御椀　蛤吸い　地蛤　蓬真丈

御造り　季節の鮮魚

中皿　鯛姿盛り　鯛唐蒸し

筍木の芽焼　鮴唐揚げ

巻海老恵比寿　河豚粕漬け

煮物　治部煮　黒毛和牛

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露

又は　肉吸い煮麺

水菓子　季節の水菓子

甘味　季節の御甘

令和六年卯月　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。ご精算時に別途サービス料を加算させていただきます。

会席「立山」

１６０００円

（税込サ別　１７６００円）

先付　蛍烏賊　春菜

前菜　能登水雲酢　穴子八幡巻

小鯛小袖寿司　鱈真子煮凍り

帆立　天豆　白和え

御椀　筍真丈　巻海老

御造り　季節の鮮魚

揚物　桜海老掻き揚げ　楤の芽

温皿　湯鯛　金時草

煮物　治部煮

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露

又は　肉吸煮麺

水菓子　季節の水菓子

会席「加賀」

１３０００円

（税込サ別　１４３００円）

前菜　能登水雲　穴子八幡巻

小鯛小袖寿司　鯛真子煮凍り

帆立　天豆　白和え

御椀　蛤　若竹

御造り　季節の鮮魚

中皿　椎茸挟み揚げ

焼物　鰆木の芽焼き

煮物　治部煮

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露

又は　江戸三度御飯

水菓子　季節の水菓子

令和六年卯月　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。ご精算時に別途サービス料を加算させていただきます。