

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付	鮑蒸し煮 春菜
前菜	生雲丹 胡麻豆腐
御椀	虎魚丸仕立て こしあぶら
御造り	季節の鮮魚
中皿	春山羽二重 雪山羽二重
	穴子山椒煮 蛤山椒煮 白山豆腐
焼物	活け鮓唐揚げ 小鮓唐揚げ
煮物	甘鯛若狭焼 筍木の芽焼
御食事	治部煮 和牛
	土鍋炊き 筍御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サ別 33000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
御椀	鯛真子寄せ 烏賊新このわた
御造り	蛤酒蒸し 筍真丈
中皿	季節の鮮魚
	小鮓 活鮓 唐揚げ
焼物	干口子 穂の芽薄衣
煮物	甘鯛若狭焼
御食事	治部煮 和牛
	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

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 鮎唐揚げ
巻海老恵比寿 河豚粕漬
- 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

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 蛸鳥賊 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 桜海老搔き揚げ 穂の芽

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 肉吸煮麴

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 椎茸二見揚げ

焼物 鱈柚庵焼き

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。ご精算時ご別途サービス料を加算させていただきます。