

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

- 先付 毛蟹 加賀太胡瓜
前菜 鮎唐揚げ 蓮玉
蓮根煎餅 干口子火取り
御椀 鱧葛打ち 胡麻豆富
御造り 季節の鮮魚
中皿 鮑風味焼き
焼物 富山県産庄川より
活け鮎塩焼き 活け鮎唐揚げ
煮物 金沢伝統 治部煮 和牛
御食事 土鍋炊き 玉蜀黍御飯
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)

- 前菜 鮑蒸し煮 夏の加賀野菜
河豚糠漬 河豚真子
巻海老 叩きオクラ 水晶寄せ
御椀 鱧葛打ち 玉子豆富
御造り 季節の鮮魚
中皿 黒毛和牛ステーキ
揚物 活け鮎 活け鮎 唐揚げ 干口子
蒸物 新蓮根蓮蒸し 鰻蒲焼
御食事 土鍋炊き 玉蜀黍御飯
水菓子 季節の水菓子
甘味 季節の御甘

令和六年文月 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	胡麻豆腐
前菜	河豚糠漬け 河豚真子 酢橘釜 烏賊うるか和え 泥鱈蒲焼 玉蜀黍真丈 茗荷寿司
御椀	白味噌仕立て 焼き鮎姿
御造り	季節の鮮魚
小鉢	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	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 梅煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「夏づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

先付	鱧落とし
前菜	河豚糠漬け 河豚真子 巻海老叩きオクラ寄せ 泥鱈蒲焼 赤皮南瓜 玉蜀黍真丈
御椀	新蓮根摺り流し 福子唐揚げ
御造り	季節の鮮魚
中皿	毛蟹 湯葉 葛庵掛け
揚物	富山県庄川より 活け鮎塩焼き
煮物	金沢伝統 治部煮
御食事	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

令和六年文月 名古屋浅田

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 胡麻豆腐

前菜 河豚糠漬け 河豚真子

烏賊うるか和え 泥鱈蒲焼

玉蜀黍真丈 茗荷寿司

御椀 白味噌仕立て 焼き鮎姿

御造り 季節の鮮魚

中皿 夏の加賀野菜 鱧葛煮

焼物 福子若狭焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」氷室」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 鰻さく 加賀太胡瓜

前菜 順才 茗荷寿司 玉蜀黍真丈 蛸

隠元胡麻和え 赤皮南瓜 泥鱈蒲焼

御椀 枝豆飛龍頭

御造り 季節の鮮魚

中皿 夏の加賀野菜 ローストビーフ

焼物 福子もち粉揚げ

煮物 金沢伝統 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