

酒肴

河豚粕漬 1 1200円  
 (1452円)  
 香の物盛り合わせ 1 1000円  
 (1210円)  
 たたみ鰯 8 800円  
 (968円)

和皿 1 2800円  
 (2178円)

河豚粕漬 たたみ鰯  
 どぜう蒲焼 ナッツ 銀杏

加賀珍味セット 2 2000円  
 (2420円)

河豚粕漬 蛍烏賊沖漬  
 鮎佃煮 甘海老このわた掛け

ワインを楽しむ

鰯香草オイル 1 1000円  
 (1210円)  
 からすみチーズ 9 900円  
 (1089円)  
 カマンベールチーズ 6 700円  
 (726円)  
 チーズ盛り合わせ 1 1200円  
 (1452円)

加賀珍味

鮎佃煮 各 700円  
 (各847円)

胡桃佃煮

こんか鰯

烏賊黒造り

蛍烏賊沖漬け

能登珍味

千口子 4 2000円  
 (5082円)  
 このわた 1 1400円  
 (1694円)  
 もみいか 8 800円  
 (968円)

浅田のお米は国産米です。

※( )内は消費税・奉仕料を含んだ価格です

御造り

盛り合わせ 4 5400円  
 (5445円)  
 白身 2 3500円  
 (3025円)  
 甘海老 2 2600円  
 (2662円)

御椀

豌豆真丈 1 2800円  
 (2178円)  
 鯛葛打ち 2 3500円  
 (3025円)

焼物

出汁巻き玉子 1 1000円  
 (1210円)  
 のど黒塩焼 4 4000円  
 (4840円)  
 鱒(塩焼・照焼) 1 800円  
 (2178円)  
 小鯛唐蒸し 1 600円  
 (1936円)  
 黒毛和牛ステーキ(80g) 4 800円  
 (5808円)

揚物

山菜天婦羅 2 2400円  
 (2420円)  
 野菜天婦羅 2 2000円  
 (2420円)  
 天婦羅盛り合わせ 2 3800円  
 (3388円)  
 蕎麦がき揚げだし 1 1200円  
 (1452円)

煮物

治部煮 三河鶏 1 1600円  
 (1936円)  
 合鴨 2 2200円  
 (2662円)  
 野菜煮 1 2800円  
 (2178円)

御食事

江戸三度御飯と赤出汁 1 1000円  
 (1210円)

加賀手打ち蕎麦 8 800円  
 (968円)  
 (冷・汐露または醤油露)  
 氷見うどん(温・冷) 8 800円  
 (968円)  
 梅素麺(温・冷) 8 800円  
 (968円)

水菓子

季節の果実

時価

令和二年 卯月