

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付	香箱蟹 金時草湯葉
御椀	のど黒一汐焼 松茸
御造り	季節の鮮魚
中皿	茹で凶合蟹 蟹味噌玉地蒸し
焼物	和牛フィレステーキ
蒸物	加賀蓮根餅 共地庵
御食事	土鍋炊き 松茸御飯
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	凶合蟹 蟹身紅葉寄せ
前菜	鮓唐揚げ 海老アーモンド揚げ
	加賀蓮根 五郎島金時芋
	新銀杏 干口子火取り
御椀	松茸土瓶蒸し
御造り	季節の鮮魚
中皿	鮑風味焼き
焼物	甘鯛若狭焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 五郎島金時御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和六年神無月 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 子持ち鮎山椒煮
- 前菜 柿占地茸 白和え
手綱寿司 玉子松風
穴子八幡巻き 河豚煮凍り
- 御椀 蛤 錦秋豆腐
- 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 肉素麺
- 水菓子 季節の水菓子

会席「白山」二十周年記念」

25000円 (税込サ別 27500円)

- 前菜 巻海老 零余子 白和え
図合蟹 菊花寄せ 子持ち鮎甘露煮
鱧棒寿司 玉子松風
- 御椀 松茸土瓶蒸し
- 御造り 季節の鮮魚
- 中皿 鮎唐揚げ 海老アーモンド揚げ
加賀蓮根 五郎島金時芋
- メイン のど黒姿 塩焼き／煮付け／酒蒸し
* 調理方法をお選びいただけます
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 肉煮麺
- 水菓子 季節の水菓子
- 甘味 季節の御甘

令和六年神無月 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。ご精算時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 子持ち鮎山椒煮 茄子

前菜 柿占地茸 白和え

河豚煮凍り 穴子八幡巻き

手綱寿司 玉子松風

恵比寿 へしこ押寿司 赤皮南瓜

御椀 蛤 錦秋豆腐

御造り 季節の鮮魚

中皿 丸玉地蒸し

焼物 大鯛姿盛り 紅葉鯛木の芽焼き

煮物 金沢伝統 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 銀杏豆腐

前菜 白和え 柿 隠元 占地 胡桃

子持ち鮎 河豚煮凍り

穴子八幡巻き 玉子松風

御椀 紅葉真丈 加賀蓮根

御造り 季節の鮮魚

中皿 帆立東寺揚げ

焼物 鱈胡麻柚庵焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子