

夏の

あじさい

いつも浅田をご利用いただき、
心より御礼申し上げます。

この夏も、加賀の夏野菜に

旬の魚介を厳選して、

浅田ならではの夏の加賀料理を

ご用意いたしました。

お客様の安全と安心を第一に、

各店舗で「3つの密」に対する

対策をしっかりと行い、

衛生面もさらに強化して、

お客様にお食事の時間を

ゆつくりとお楽しみいただけるよう

準備を整えております。

どうぞ浅田でくつろぎの

ひとときをお過ごしください。

従業員一同、

ご来店を心より

お待ちしております。

店主敬白



ASADA

赤坂浅田

〒107-0052 東京都港区
赤坂三丁目六番四号
電話(03)3585-6606(代)

青山浅田

〒107-0061 東京都港区
北青山二丁目七番十三号
プラセオ青山地下1階
電話(03)5411-0171(代)

大手町浅田

〒100-0004 東京都千代田区
大手町二丁目三番一号
大手町プレイス2階
電話(03)6262-2288(代)

日本橋浅田／バー松

〒100-0011 東京都中央区
日本橋室町三丁目四番四号
三井ガーデンホテル
日本橋プレミア9階
電話(03)5542-1700(代)

名古屋浅田

〒450-1602 名古屋市中村区
名駅一丁目一番四号
JRセントラルタワーズ・
タワーズプラザ12階
電話(052)569-5151(代)

夏季 限定 会席

令和二年八月下旬まで

浅田 夏づくし

二二二,〇〇〇円

(税・サービス料別)

夏の加賀料理は、
新鮮な加賀野菜と
旬の魚介が織りなす
新鮮で繊細な味わいに
尽きるかもしれません。
料理人たちの夏料理を
ご賞味ください。

店主敬白



浅田「夏づくし」御献立二例

〈先付け〉

青竹蓮の葉盛り
鱧落とし 蓮芋
花穂 梅肉醬油

〈前菜〉

ほおずき
巻き鰯 酢橘みぞれ
鮎揚げ煮

干口子火取り

尊菜叩きオクラ 生姜吸酢

片葉胡麻酢和え

蛸煮凝り

〈お椀〉

車海老湯霜

枝豆腐

浜防風 木の芽

〈お造り〉

なめら昆布

アオリ烏賊

鮪焼き霜

新玉葱 大葉 茗荷

二杯酢

〈中皿〉

和牛ローストビーフ

アスパラガス 新じゃがいも 舞茸

山椒醬油

〈焼物〉

活鮎塩焼 蓼酢

活鮎唐揚げ 蓼庵

谷中生姜 蓼薄衣揚げ

〈煮物〉

加賀太胡瓜

毛蟹湯葉射込み

金時草 生姜

千鳥酢庵

〈水菓子〉

パッションフルーツゼリー

〈甘味〉

氷室豆腐



夏衿や紅引くだけの夕化粧

浅田伊賀子

浅田



ご予約にて承ります。

赤坂浅田

電話(〇三)三五八五一六六〇(六代)

青山浅田

電話(〇三)五四四一〇二七一(代)

大手町浅田

電話(〇三)六二六二二二二八(代)

日本橋浅田／バー松

電話(〇三)五五四二一七〇〇(代)

名古屋浅田

電話(〇五二)五六九一五一(一代)

<https://www.asadayaihei.co.jp/>



夏季限定会席

令和二年八月下旬まで

鮎づくし 浅田



一八、〇〇〇円
(税・サービス料別)

良い水で育った
香り豊かな富山県庄川の
鮎を贅沢に使った
浅田の鮎料理を
ご用意いたします。
清流の味わいを
ご堪能ください。
店主敬白

浅田「鮎づくし」御献立二例

- 〈前菜〉
ほおずき
石川芋にがうるか焼き
鱧小袖寿司
酢橘釜 烏賊子うるか和え
恵比寿
片葉胡麻酢和え
〈お椀〉
鮎こく
牛蒡胡麻豆腐
焼き鮎姿 紅茗荷
蓼庵
〈お造〉
鮎背越し
車鯛昆布
大梅貝
蛇籠胡瓜 辛子酢味噌
〈揚物〉
活鮎唐揚げ
網白板昆布
蓮根煎餅
干口子火取り
蓼薄衣揚げ
能登揚げ浜塩
〈焼物〉
活鮎塩焼 焜炉にて
木の葉生姜
蓼酢
〈煮物〉
夏の加賀野菜
〈食事〉
土鍋炊き込み鮎ご飯
〈水菓子〉
氷室西瓜
金沢あんみつ



鮎を焼く炭火ほどよく火の色に

浅田伊賀子

浅田



ご予約にて承ります。

赤坂浅田

電話(〇三)三五八五―六六〇(六代)

青山浅田

電話(〇三)五四二―〇二七一(代)

大手町浅田

電話(〇三)六二六二―二二八(代)

日本橋浅田／バー松

電話(〇三)五五四二―七〇〇(代)

名古屋浅田

電話(〇五二)五六九―五二一(代)

<https://www.asadayaihei.co.jp/>

