

旬の味わい



松

三,500円(税別)

浅田の お弁当

旬を迎える食材を

選び抜き、

料理人たちが一品ずつ、

その味わいを引き出して、

丁寧な料理を

仕上げています。

心を込めた加賀料理の

お弁当は、見た目にも

美しく涼やかに。

浅田のお弁当を

ご堪能ください。

ひと折ずつ、
丁寧に
お包みいたします。



料亭浅田の
手提げ袋で
ご用意いたします。



ご注文は、
浅田各店舗にて
承ります。

ご利用日時、
数量などを
お申しつけください。

- ・お弁当「藤」 5,500円(税別)
- ・お弁当「松」 3,500円(税別)
- ・お弁当「桜」 2,300円(税別)

※ご注文はご利用の2日前、午後5時までにお願いたします。※数量についてはお問合せください。※お弁当のお渡しは各店舗にて午前11時より午後7時までとなります。※お弁当は、夏期のお休みがございます。予めご了承ください。



赤坂浅田

〒107-0052
東京都港区
赤坂3丁目6番4号
電話(03)3585-6606(代)
ファックス(03)3585-5229

青山浅田

〒107-0061
東京都港区北青山2丁目7番13号
プラセオ青山地下1階
電話(03)5411-0171(代)
ファックス(03)5411-0170

大手町浅田

〒100-0004
東京都千代田区大手町2丁目3番1号
大手町プレイス2階
電話(03)6262-1218(代)
ファックス(03)6262-5525

日本橋浅田

〒103-0022
東京都中央区日本橋室町3丁目4番4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)
ファックス(03)5542-1707

名古屋浅田

〒450-6012
名古屋市中村区
名駅1丁目1番4号
電話(052)569-5151(代)
ファックス(052)569-5050

藤



五、五〇〇円 (税別)

お酒も一緒に
楽しめる旬菜を
贅沢に盛り込んだ
折詰です。



お献立の一例

- ご飯俵 白胡麻
- 鱧棒寿司
- 奈良漬 芝漬
- 鮑蒸し煮
- 鰻 加賀太胡瓜 生姜酢
- 酢取り茗荷 生姜酢ジュレ
- 玉蜀黍真丈
- 玉子焼き
- 恵比寿
- 鮎姿山椒煮
- 鬼灯枝豆真丈
- 蒸し鮑
- 牛肉アスパラ巻
- 真魚鰹西京焼

- 蒟蒻炒り煮
- 穴子八幡巻
- 粟麩揚げ煮
- へた紫茄子オランダ煮
- 赤皮南京旨煮
- 蓮根白煮
- 絹さや
- 金時草
- 印元
- 滝川寒天
- 巻海老艶煮
- 振り柚子
- 丸十旨煮
- グリーンピースチーズ
- 木の芽

松



三、五〇〇円 (税別)

季節を楽しむ
浅田のお料理を
ゆつくりと
召し上がってください。



お献立の一例

- ご飯俵 白胡麻
- 奈良漬 芝漬
- 玉蜀黍真丈
- 玉子焼き
- 恵比寿
- 鰻 加賀太胡瓜 生姜酢
- 酢取り茗荷 生姜酢ジュレ
- 鬼灯枝豆真丈
- 牛肉アスパラ巻
- 梶木鮪西京焼
- 蒟蒻炒り煮
- 穴子八幡巻

- 粟麩揚げ煮
- へた紫茄子オランダ煮
- 赤皮南京旨煮
- 蓮根白煮
- 金時草
- 絹さや
- 印元
- 巻海老艶煮
- 滝川寒天
- 振り柚子
- 丸十旨煮
- グリーンピースチーズ
- 木の芽

桜



一、三〇〇円 (税別)

料亭のお弁当を
目と味わいで
お楽しみください。



お献立の一例

- ご飯 白胡麻
- 奈良漬
- 昆布山椒煮
- 玉子焼き
- 恵比寿
- 玉蜀黍真丈
- 牛肉アスパラ巻
- 梶木鮪西京焼
- 蒟蒻炒り煮

- 穴子八幡巻
- 粟麩揚げ煮
- へた紫茄子オランダ煮
- 赤皮南京旨煮
- 絹さや
- 巻海老艶煮
- 新銀杏
- 酢取り茗荷
- 木の芽