

浅田 秋づくし

秋季限定会席

令和三年十月下旬まで



空の雲と、
夕暮れの風が、
秋の訪れを告げるころ、
厨房にも旬を迎える
季節の食材が届きます。
加賀料理も一皿ごとに、
秋の彩りを盛り込んだ
季節の味わいを
お楽しみいただけます。
お座敷で、
カウンター席で
浅田の秋の味覚を
ご堪能ください。
店主敬白

二四、二〇〇円

(税込・サービス料別)

浅田「秋づくし」

御献立一例

〈先付〉

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 生姜
蟹身 金時草 蔓紫の花

〈前菜〉

かばす釜 白和え
巻海老 簾麩 壬生菜
子持ち 鮎昆布巻煮
烏賊菊寿司
えびす 河豚粕漬け

〈お椀〉

土瓶蒸し
鱧 松茸

結び三つ葉 酢橘

〈お造り〉

白身魚薄造り

甘海老 活大梅貝

〈中皿〉

加賀蓮根三昧

鮎干口子蓮根

蓮玉 蓮煎餅

新銀杏 松葉 能登塩 酢橘

〈焼物〉

鯛唐蒸し

白無花果 胡麻味噌

占地 黄菊 菊菜 おひたし

〈煮物〉

治部煮

和牛 蓮芋

小玉葱 栗麩 山葵

〈お食事〉

加賀手打ち蕎麦 汐露

または

鮭茶漬け

〈水菓子〉

葡萄寄せ

〈甘味〉

五郎島金時芋 蒸し羊羹

令和三年長月吉日 浅田

萩ゆする風
ひとしきり
ひとしきり

浅田伊賀子

浅田



<https://asadayaihei.co.jp>

ご予約承ります。

赤坂浅田

電話〇三三三八五〇六六六

青山浅田

電話〇三三五四二一〇二七二

大手町浅田

電話〇三六二六二二二八

日本橋浅田／バー松

電話〇三三五四二一七〇〇

名古屋浅田

電話〇五二五六九一五二一

浅田各店では、
感染防止対策の取り組みを
行っております。

