

夏季限定会席

令和三年八月下旬まで

鮎づくし 浅田



一九、八〇〇円

(税込・サービス料別)

富山県庄川の
良い水で育った
香り豊かな
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」御献立一例

〈前菜〉

鮎粽寿司

酢橘釜

鳥賊子うるか和え

穴子八幡巻

とうもろこし真丈

恵比寿

片葉胡麻酢和え

〈お椀〉

白味噌仕立て

焼き鮎姿

笹牛蒡 胡麻豆腐

蓼庵

〈お造り〉

鮎背越し

車鯛昆布

大梅貝

蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

〈揚げ物〉

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 焔炉にて

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



ASADA

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―五一一(一代)

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

