

夏季限定会席

浅田「夏づくし」御献立一例

二二、〇〇〇円

先付

鮑蒸し煮

加賀太胡瓜 浜防風

千鳥酢ジュレ 生姜

前菜

竹筒盛り

ほおずき いなだ酢橘卸し

雲丹オクラ寄せ

赤皮南瓜寄せ

玉蜀黍真丈 火取り干口子

蓴菜 生姜酢

お椀

鱧葛打ち 梅肉

冬瓜 青柚子

お造り

烏賊そうめん

白身昆布ヅ

鮪焼き霜

中皿

和牛ローストビーフ

赤皮南瓜 へた紫茄子

オクラ ぼん酢 薬味

焼物

富山県庄川より

活鮎塩焼 蓼酢

活鮎唐揚 蓼庵

万願寺きんぴら 谷中生姜

煮物

鰻蓮蒸し 枝豆 染庵 山葵

又は

合鴨治部煮

お食事

加賀手打ち蕎麦 辛味大根 汐露

又 梅素麺

又 鮭茶漬け

水菓子

パッションフルーツゼリー

甘味

氷室豆腐 黒蜜

令和三年文月 浅田