

# 秋 浅田 づくし

二二、〇〇〇円

(税・サービス料別)

秋季

限定

会席

令和二年  
十月下旬まで



少しずつ過ぎしややすい  
気候となり、

秋の新鮮な食材が  
届いています。

加賀料理も一皿ごとに、  
秋の彩りを盛り込んだ

旬の味わいを

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

ご賞味ください。

店主敬白

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 真河豚粕漬け

〈お椀〉

松茸土瓶蒸し

めぎす摘入 甘海老摘入

結び三つ葉 酢橘

〈お造り〉

鰯薄造り

活大梅貝

なめら昆布

〈揚げ物〉

加賀蓮根 蓮玉 银杏

鮓唐揚げ 蓮根煎餅

干口子 蓮根餅 酢橘

〈焼物〉

鯛姿唐蒸し

白無花果 胡麻味噌

占地 黄菊

菊菜 おひたし

〈煮物〉

和牛治部煮

蓮芋 小玉葱

粟麩 山葵

〈お食事〉

鮭ご飯 お味噌汁

香の物

もしくは 汐露蕎麦

〈水菓子〉

葡萄ゼリー寄せ

五郎島金時芋 蒸し羊羹

萩ゆるる風  
ひとしきり  
ひとしきり

浅田伊賀子

浅田



ご予約承ります。

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―〇一七二(代)

大手町浅田

電話(〇三)六二六二―二二八(代)

日本橋浅田／パー松

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―五二一(代)

<https://asadayaihei.co.jp>

