

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」

一八、〇〇〇円

先付 茄子うるか焼

前菜 鮎山椒煮 赤皮南瓜羹

杭独活 つる豆

鮎笹巻寿司 木の葉生姜

御椀 丸仕立て 鮎素焼

胡麻豆腐 針葱

小メロン 蓼庵

向付 鮎洗い 鮎背越し 囊醤油

烏賊 鮎子うるか和え

大梅貝 辛子酢味噌

揚物 蓮の葉盛り 鮎唐揚げ

網白板昆布 蓮根煎餅

干口子火取 能登揚げ浜塩

焼物 活鮎塩焼 焜炉焼

赤芋茎 蓼酢

煮物 治部煮

合鴨 簾麩 小松菜

蓬麩 舞茸 山葵

御食事 土鍋炊き鮎御飯

水菓子 氷室西瓜 枇杷

金沢あんみつ

当日の市場の動向に応じまして、食材が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。浅田のお米は国産米です。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

令和元年夏 浅田