

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
前菜 かぼす釜 巻海老 簾麩 壬生菜
子持ち鮎甘露煮 口細鰈唐揚げ
加賀蓮根 新銀杏 能登干口子
御椀 火取り鱧 松茸
御造り あら薄造り 活大梅貝
甘海老 黄菊寄せ
中皿 能登鮑風味焼
秋の加賀野菜
焼物 のど黒塩焼
煮物 治部煮 和牛
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 江戸三度おにぎり
又は 梅素麴
水菓子 季節の水菓子
甘味 季節の御甘

「ステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
御椀 松茸土瓶蒸し
めぎす摘入 甘海老摘入
御造り 鰯うす造り 活大梅貝
なめら昆布締め
焼物 和牛ヒレステーキ
香り野菜 薬味
蒸物 蒸し野菜
御食事 和牛シチュー 御飯
又は 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 梅素麴
水菓子 季節の水菓子
甘味 季節の御甘

令和元年長月吉日 名古屋浅田

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。

会席「秋づくし」 二二、〇〇〇円

先付	毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
前菜	かぼす釜 白和え 巻海老 簾麩 壬生菜 子持ち鮎甘露煮 恵比寿 烏賊菊寿司 新銀杏 松茸土瓶蒸し
御椀	めぎす摘入 甘海老摘入
御造り	白身魚薄造り 二種盛り
中皿	鱧フライ 加賀野菜
焼物	鯛唐蒸し 白無花果 胡麻味噌 占地 黄菊 菊菜 お浸し
煮物	治部煮 和牛
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅素麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「立山」 一六、〇〇〇円
（十五周年記念会席）

先付	車鯛昆布締め 干口子
前菜	金時草 二杯酢 かぼす釜 白和え 巻海老 簾麩 壬生菜 子持ち鮎甘露煮 恵比寿
御椀	焼かます棒寿司 新銀杏 松茸土瓶蒸し
御造り	めぎす摘入 甘海老摘入
焼物	三種盛り のど黒姿塩焼き
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅素麺
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	胡桃豆腐 蟹身 松葉印元
前菜	白和え 巻海老 簾麩 壬生菜 子持ち鮎甘露煮 恵比寿
御椀	焼かます棒寿司 新銀杏 加賀蓮根摺り流し 福子唐揚げ 石川芋
御造り	三種盛り
中皿	冷製鱧と焼き茄子の茶碗蒸し
焼物	鱈松茸味噌焼
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅素麺
水菓子	季節の水菓子

令和元年長月吉日 名古屋浅田

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。