

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付	香箱蟹 又は 凶合蟹
	蕨 蕨 独活 千鳥酢
前菜	白魚酒蒸し 生口子
	蒸し鮑 菜の花昆布
	筍 独活 木ノ芽味噌和え
	天豆黄味押し 干口子火取り
御椀	蛤吸い 鏡大根 蓬豆腐 京人参
御造り	ふく薄造り 鯛 墨烏賊
中皿	ふく白子玉地蒸し 生姜庵
	ふく唐揚げ 惚の芽
焼物	能登牛ステーキ 能登椎茸フライ
	小玉葱 クレソン 能登塩 柚子胡椒
煮物	治部煮 和牛
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は ふく雑炊
	又は 梅煮麴
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	凶合蟹 蕨 蕨 独活 蕨 千鳥酢
御椀	ふくこく 焼白子 豆腐 芽蕪
御造り	ふく薄造り
	白身昆布 甘海老
焼物	和牛フィレステーキ
	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 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和二年如月吉日 名士屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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「春づくし」 二二、〇〇〇円

先付	図合蟹 蕨 露 独活 千鳥酢
前菜	白魚酒蒸し 生口子 飯蛸 菜の花昆布 鮎唐揚げ 細魚手綱寿司
御椀	天豆黄味押し ふくこく 焼白子 豆富 芽蕪
御造り	ふく薄造り 白身昆布 甘海老
中皿	蛤風味焼 能登椎茸フライ 穂の芽 花卉独活人参
焼物	能登牛ステーキ 筍木ノ芽焼
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 梅煮麺
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

先付	飯蛸 筍 うるい 梅羹
前菜	図合蟹春菜寄せ 芹白和え 白魚酒蒸し 生口子 細魚手綱寿司 天豆黄味押し
御椀	甘鯛焼き目 豆富 ごとみ 白身昆布
御造り	墨烏賊 甘海老
中皿	蛤天麩羅 筍 穂の芽 露の臺 能登塩
焼物	鱈柚庵焼
煮物	花山葵酢浸し
御食事	治部煮 合鴨 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	鮎鱈肝豆富 うるい 椎茸
前菜	白魚酒蒸し 蕨 生口子 細魚手綱寿司 梅恵比寿 天豆 芹白和え
御椀	蓬ふかし 相並葛打ち 筍
御造り	三種盛り
中皿	白魚搔き揚げ 露の臺 穂の芽 ごとみ 能登塩
焼物	鱈木ノ芽焼
煮物	花山葵酢浸し
御食事	治部煮 合鴨 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麺
水菓子	季節の水菓子

令和二年如月吉日 名古屋浅田