

酒肴

干口子	4200円
このわた	1400円
河豚粕漬	1200円
そばがき揚げだし	1200円
香の物盛り合わせ	1000円
鰯香草オイル	1000円
たたみ鰯	800円
もみいか	800円
からすみチーズ	900円
カマンベールチーズ	600円
チーズ盛り合わせ	1200円

和皿

河豚粕漬 たたみ鰯	1800円
どぜう蒲焼 ナッツ	銀杏

加賀珍味セット

河豚粕漬 蛍烏賊沖漬	2000円
鮎佃煮 甘海老このわた掛け	

加賀珍味

鮎佃煮 胡桃佃煮 こんか鰯	各700円
烏賊黒造り 蛍烏賊沖漬け	

御造り

盛り合わせ	4500円
-------	-------

白身	2500円
----	-------

甘海老	2200円
-----	-------

御椀

鱧ふかし	1800円
------	-------

加賀蓮根摺り流し	2500円
----------	-------

焼物

出汁巻き玉子	1000円
--------	-------

のど黒塩焼	3500円
-------	-------

鱸茗荷味噌焼	1800円
--------	-------

すずき若狭焼	1800円
--------	-------

小鯛唐蒸し	1600円
-------	-------

黒毛和牛ステーキ80g	4800円
-------------	-------

揚物

野菜天婦羅	2000円
-------	-------

天婦羅盛り合せ	2800円
---------	-------

蕎麦がき揚げ出し	1200円
----------	-------

加賀蓮根挟み揚げ	1200円
----------	-------

煮物

治部煮 三河鶏	1600円
---------	-------

合鴨	2200円
----	-------

野菜煮	1800円
-----	-------

御食事

江戸三度御飯と赤出汁

	1000円
--	-------

加賀手打ち蕎麦

汐露または醤油露	800円
----------	------

氷見うどん 温・冷	800円
-----------	------

大門素麺 温・冷	800円
----------	------

令和元年長月吉日

名古屋浅田