

夏季限定会席

「鮎づくし」 御献立一例 一九、八〇〇円（税込）

前菜 ほおずき

いなだ 酢橘みぞれ

鱧小袖寿司

泥鰌蒲焼き

烏賊うるか和え

恵比寿

赤皮南瓜寄せ

お椀

白味噌仕立て

焼き鮎姿

笹搔き牛蒡

胡麻豆腐

紅茗荷 蓼庵

お造り

鮎背越し

白身昆布締め

活け大梅貝

蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚物

活鮎唐揚げ 万願寺唐辛子

網白板昆布 蓮根煎餅

干口子火取り 能登揚げ浜塩

焼物

活鮎塩焼き 焜炉焼き

木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

夏の加賀野菜煮

お食事

土鍋炊き鮎御飯

小吸い物 香の物

水菓子

氷室豆腐 黒蜜

パッションフルーツゼリー

令和三年葉月吉日 日本橋浅田

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。 \*ご精算時に別途サービス料 10%加算させていただきます。