

夏季限定会席

「鮎づくし」御献立一例

昼 二一、七八〇円

夜 二二、七七〇円

先付

鮎煎餅 胡麻豆腐
じゅん菜 花穂紫蘇
美味出汁 振り柚子

前菜

鮎山椒煮
ほおずき
玉蜀黍かき揚げ
鱧棒寿司
酢橘釜
烏賊 うるか和え
赤南瓜寄せ 恵比寿

お椀

白味噌仕立て
焼き鮎姿 蓼庵
笹牛蒡 翡翠茄子

お造り

鮎背越し
白身魚昆布メ
活大梅貝
蛇籠胡瓜 辛子酢味噌

揚物

活鮎 活鮎 唐揚げ
網白板昆布 蓮根煎餅
万願寺唐辛子
能登揚げ 浜塩 酢橘

焼物

活鮎塩焼 焜炉焼
木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

治部煮
合鴨 スナッブ 豌豆
新蓮根 簾麩 山葵

お食事

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物 香の物

水菓子

桃 ババロア ミント

令和六年葉月吉日 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。

*上記料金にはサービス料（昼 10% 夜 15%）および消費税が含まれております。