

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」御献立一例

二一、七八〇円

先付

鮎煎餅 豌豆豆腐  
新じゅん菜 花穂紫蘇  
美味出汁 振り柚子

前菜

鮎山椒煮  
とうもろこし真丈  
鮎粽寿司  
酢橘釜  
烏賊うるか和え  
恵比寿  
片葉胡白和え

お椀

白味噌仕立て  
焼き鮎姿  
笹牛蒡 翡翠茄子  
紅茗荷 蓼庵

お造り

鮎背越し  
車鯛昆布×  
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  
干口子火取 能登揚げ 浜塩

焼物

活鮎塩焼 焜炉焼  
木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

海老飛龍頭 木耳 蓮根  
針青柚子

お食事

土鍋炊き鮎御飯  
小吸い物 香の物

甘味

金沢あんみつ

令和四年初夏

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（10%）および消費税が含まれております。