

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」御献立一例

一八、〇〇〇円

先付

鮎煎餅 胡麻豆腐  
花穂紫蘇  
美味出汁 山葵

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  
赤皮南瓜寄せ

お椀

白味噌仕立て  
焼き鮎姿  
笹牛蒡 翡翠茄子  
紅茗荷 蓼庵

御造り

鮎背越し  
白身昆布メ  
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

新蓮根蓮蒸し 鰻蒲焼  
枝豆 百合根 山葵 染め庵

御食事

土鍋炊き鮎御飯  
小吸い物 香の物

甘味

桃のババロア

令和四年葉月吉日

浅田