

会席「加賀」 一六、〇〇〇円

先付	子持ち鮎昆布巻煮 菊菜 酢取り茗荷
前菜	梭子魚焼寿司 甘鯛チーズ焼 鱧真丈 絹かつぎ 秋茄子田楽
御椀	薄葛仕立て 掬い豆腐 焼き穴子 叩きオクラ 振り柚子
御造り	三種盛り 妻一式
中皿	秋野菜オイル焼き 丸十 蓮根 茄子 ミニ人参 蕪 隠元 ブッキーニ 味噌たれ 大蒜
焼物	鱈柚庵焼 あしらい
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 梅素麺 又は 季節の御飯
水菓子	季節の水菓子

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付	車鯛昆布干口子 金時草 蔓紫の花 生姜 二杯酢
前菜	かぼす釜 白和え 巻海老 簾麩 壬生菜 子持ち鮎昆布巻き煮 恵比寿 焼梭子魚棒寿司 新銀杏 松葉
御椀	加賀蓮根すり流し 鱧 錦秋豆腐 隠元 柚子
御造り	なめら 甘海老 活大梅貝
中皿	万寿貝風味焼き 檸檬 秋の野菜 朴葉 赤皮南瓜 オクラ 茄子 味噌たれ
焼物	口細鰈唐揚げ 煎り出汁 浅葱 紅葉卸し
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 梅素麺 又は 季節の御飯
水菓子	季節の水菓子

会席「白山」 一六、〇〇〇円

先付	毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 蟹身 金時草 蔓紫の花
前菜	かぼす釜 白和え 巻海老 簾麩 壬生菜 子持ち鮎昆布巻き煮 烏賊菊寿司 恵比寿 新銀杏 松葉
御椀	松茸土瓶蒸し めぎす摘入 甘海老摘入 結び三つ葉 酢橘
御造り	鰯薄造り 活大梅貝 なめら 昆布
中皿	鱧フライ 加賀蓮根 赤皮南瓜 茄子 能登塩 酢橘
焼物	鯛唐蒸し 白無花果 胡麻味噌 湿地 黄菊 菊菜 お浸し
煮物	治部煮 和牛
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 梅素麺 又は 季節の御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の甘味

会席「ステーキ会席」二五、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
蟹身 金時草 蔓紫の花

御椀 火取り鱧
松茸 鶴菜 柚子

御造り 白身薄造り

他二種 妻一式

蒸物 野菜オリーブ油蒸焼

味噌たれ

メイン 和牛ヒレステーキ

サラダ

チリソース

山葵醤油 天然塩

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

土鍋御飯 味噌汁 香の物

水菓子 季節の水菓子

会席「兼六」三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
蟹身 金時草 蔓紫の花

前菜 かぼす釜 巻海老 簾麩 壬生菜
子持ち鮎甘露煮 口細鰯唐揚げ

加賀蓮根 新銀杏 松葉 能登干口子

御椀 火取り鱧 松茸 鶴菜 柚子

御造り あら薄造り 活大梅貝

甘海老 黄菊寄せ

中皿 能登鮑風味焼

朴葉 秋の加賀野菜

焼物 のど黒塩焼

赤芋茎 染御し

煮物 治部煮 和牛

御食事 土鍋炊き松茸御飯

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の甘味

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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。