

「蕎麦御膳」

三、八〇〇円

先付

蓮根豆腐 胡桃味噌
巻海老 隠元 蓮根チップ
美味出汁 山葵

箱

御造り
蕎麦がき揚げ出し
揚物 鯛素揚げ 青唐

焼八寸

七味卸し 醤油露
鱈西京焼 梅貝旨煮
無花果胡麻味噌
恵比寿 玉子焼
鱧真丈 新銀杏

御食事

加賀手打ち蕎麦
汐露 醤油露 薬味

水菓子

季節の水菓子

「ステーキ御膳」

四、八〇〇円

先付

蓮根豆腐 胡桃味噌
巻海老 隠元 蓮根チップ
美味出汁 山葵

御椀

金時草ふかし
福子葛打ち 木ノ芽
水前寺海苔

御造り

冷皿

二種盛り
フレッシュサラダ
ドレッシング

温皿

国産牛ステーキ
クレソン 人参
チリソース

御食事

御飯 味噌汁 香の物

水菓子

季節の水菓子

「五段弁当」

五、〇〇〇円

会席「尾山」

八、〇〇〇円

先付

蓮根豆腐 胡桃味噌
巻海老 隠元 蓮根チップ
美味出汁 山葵

御椀

金時草ふかし
福子葛打ち 木ノ芽
水前寺海苔

箱

御造り

三種盛り

焼物

鱈西京焼 矢生姜
丸十レモン煮

揚物

鱧天麩羅

煮物

赤皮栗南京 オクラ
治部煮 日向鶏

酢物

鮎一夜干し 蓼酢
茄子オランダ煮

万願寺浸し

御食事

江戸三度御飯

味噌汁 香の物

水菓子

季節の水菓子

先付

胡麻豆腐 胡桃味噌
貝割れ菜 焼き椎茸
巻海老 美味出汁

御椀

木の子鍋 葱 三つ葉
笹搔牛蒡 湿地茸 榎木茸
椎茸 エリンギ 花卉茸

御造り

三種盛り 妻一式

揚物

鱧フライ 甘長唐辛子
レモン 特製ソース

焼物

太刀魚塩焼 染め卸し

煮物

治部煮 日向鶏

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は

江戸三度御飯

水菓子

季節の水菓子

令和元年長月吉日 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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。