

冬季限定会席

秋も深まり

蟹の季節が到来、

十一月六日に日本海蟹漁が

解禁となります。

浅田の各店舗にも

日本海の図合蟹と香箱蟹が
生きたまま届く季節になり、

好評の「蟹づくし」を

お楽しみいただけます。

今年も2種類のコースを

ご用意いたしました。

浅田の冬の味わいを、

ぜひご賞味ください。

店主敬白

浅田 「蟹づくし」

令和三年十一月七日（日）より



今年も、好評の
2つのコースを
ご用意いたします。

十一月七日～令和四年二月初旬
三五、〇〇〇円

(税込三八、五〇〇円・サービス料別)

十一月七日～十二月二十五日
五〇、〇〇〇円

(税込五五、〇〇〇円・サービス料別)

年内限定で
さらに厳選した
最上級の
図合蟹と香箱蟹を
盛り合わせました

浅田

「蟹づくし」
御献立一例

〈先付〉

香箱蟹

金時草 千鳥酢

〈前菜〉

柚子釜

蟹でんぶ和え

火取り干口子

鰯蕪寿司

恵比寿 松笠くわい

〈お椀〉

蟹ふかし

芽蕪 柚子

〈向付〉

鰯 鱈子付

甘海老

〈大皿〉

金沢市場より

茹図合蟹 蟹味噌

千鳥酢

〈蒸し物〉

図合蟹蕪蒸し

〈お食事〉

土鍋炊蟹御飯

または 手打蕎麦

〈水菓子〉

洋梨 苺寄せ

〈甘味〉

無花果 胡麻蒸し羊羹

ご予約にて
承ります。



加賀言葉
こうぼこ蟹の
出はじめし

浅田伊賀子



<https://www.asadayaihei.co.jp>

ご予約承ります。

赤坂浅田

電話〇三三五八五〇六六〇六(代)

青山浅田

電話〇三三五四二一〇二七(代)

大手町浅田

電話〇三六二六二二二二八(代)

日本橋浅田／バー松

電話〇三三五四二一七〇〇(代)

名古屋浅田

電話〇五二五六九一五二一(代)