

十五周年記念 特別会席のご案内

毎々厚くお引き立て賜りまして誠にありがとうございます。おかげ様でこの秋、名古屋浅田は十五周年を迎えます。日頃の感謝の気持ちを込めまして、今年は二種類の特別会席をご用意致します。秋の気配を御楽しみ下さいませ。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

会席 立山 一六、〇〇〇円

会席 百万石 一〇、〇〇〇円

先付 車鯛昆布締め 干口子

前菜 胡桃豆腐 蟹身 松葉印元

金時草 二杯酢

子持ち鮎甘露煮 恵比寿

前菜 かぼす釜 白和え

焼かます棒寿司 梅貝旨煮

巻海老 簾麩 壬生菜

子持ち鮎甘露煮 恵比寿

加賀蓮根摺り流し

焼かます棒寿司 新銀杏

御造り 三種盛り

御 椀 松茸土瓶蒸し

中 皿 菊蕪風呂吹き 松茸味噌

めぎす摘入 甘海老摘入

鮎焼き目 菊花庵

御造り 三種盛り

焼 物 小鯛唐蒸し

焼 物 のど黒姿塩焼き

煮 物 治部煮 合鴨

煮 物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度おにぎり

又は 江戸三度御飯

又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

水菓子 季節の水菓子

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。浅田のお米は国産米です。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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

令和元年長月吉日 名古屋浅田

