

会席「金沢百万石物語」 一〇、〇〇〇円

※会席「百万石」は「金沢百万石物語」へ名称変更致します。
加賀の代表的なお料理を、堪能頂ける 浅田定番の会席です。

- 先付 鮫鱈肝豆富 うるい 椎茸
割ポン酢 紅葉卸し 浅葱
御椀 蓬ふかし 相並葛打ち
鍵蕨 花卉人参 柚子
御造り 三種盛り
中皿 白魚搔き揚げ 三つ葉 蒨の薑
惚の芽 こごみ 能登塩
焼物 小鯛唐蒸し
筍木ノ芽焼 梅恵比寿
煮物 治部煮 合鴨
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度御飯 赤出汁
水菓子 季節の水菓子

会席「尾山」 八、〇〇〇円

※会席「金沢」は「尾山」へ名称変更致します。
北陸の食材を使用 四季折々のお料理をお楽しみ下さいませ。

- 先付 鮫鱈肝豆富 うるい 椎茸
割ポン酢 紅葉おろし 浅葱
御椀 蓬ふかし 相並葛打ち
鍵蕨 花卉人参 柚子
御造り 三種盛り
焼八寸 鱈柚庵焼 筍木ノ芽焼 梅恵比寿
菜の花サーモン巻 煎り玉子
蒨の薑薄衣 田楽味噌 天豆
煮物 穴子砧巻 梅麩 舞茸 蒨
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度御飯 赤出汁
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。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。

伊兵衛限定会席

「伊兵衛ステーキ」 七、〇〇〇円

先付 芽キャベツ ぜんまい

赤蒟蒻 椎茸 白和え

御椀 筍ふかし 鯛葛打ち 鍵蕨

御造り 三種盛り

小鉢 フレッシュサラダ

林檎ドレッシング

温皿 黒毛和牛ステーキ 焼野菜

割醤油 チリソース 柚子胡椒卸し

能登塩 にんにくチップ

御食事 ビーフシチュー 御飯

又は

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度御飯 赤出汁

水菓子 季節の水菓子

「はな街御膳」 税奉込 五、〇〇〇円

※加賀料理のルーツである卓袱料理と金沢のお祝い料理「御小蓋」を合わせた新しいスタイルのお料理です。

御椀 筍ふかし 鍵蕨 花卉人参

御小蓋 胡麻豆腐 菜の花 柚子味噌

鰯南蛮漬 若芽 貝割れ菜

豚角煮 印元

芽キャベツ ぜんまい 白和え

鯛唐蒸し

出汁巻玉子 染め卸し

白身昆布 大葉

治部煮 三河鶏

煮物 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度御飯 赤出汁

水菓子 季節の水菓子

令和二年如月吉日 名古屋浅田

「鰻井御膳」 五、八〇〇円

先付 芽キャベツ ぜんまい

赤蒟蒻 椎茸 白和え

御造り 二種盛り

箱

揚物 加賀蓮根挟み揚げ

獅子唐 山椒塩

小鉢 フレッシュサラダ

林檎ドレッシング

温皿 名古屋コーチン茶碗蒸し

巻海老 鶏肉 椎茸

百合根 銀杏 三つ葉

御食事 ひつまぶし風鰻井

出汁茶 薬味

赤出汁 香の物

水菓子 季節の水菓子

「ステーキ井御膳」 四、八〇〇円

先付 芽キャベツ ぜんまい

赤蒟蒻 椎茸 白和え

御造り 二種盛り

箱

揚物 加賀蓮根挟み揚げ

獅子唐 山椒塩

小鉢 フレッシュサラダ

林檎ドレッシング

温皿 名古屋コーチン茶碗蒸し

巻海老 鶏肉 椎茸

百合根 銀杏 三つ葉

御食事 国産牛ステーキ井

貝割れ菜 チリソース

赤出汁 香の物

水菓子 季節の水菓子

伊兵衛限定
「蕎麦御膳」 三、八〇〇円

先付 芽キャベツ ぜんまい

赤蒟蒻 椎茸 白和え

箱

御造り 二種盛り

焼八寸 鱈照焼 胡桃佃煮

天豆真丈 花山葵

梅恵比寿 菜の花

梅貝旨煮 花卉人参

揚物 蕎麦がき揚げ出し

鯛素揚げ 青唐

御食事 加賀手打ち蕎麦

汐露 醤油露

水菓子 季節の水菓子

令和二年如月吉日 名古屋浅田