

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。