

## 正月会席のご案内

令和2年1月1日（水）～3日（金）

### 浅田 お座敷個室

玉夢会席	10,000円(12,100円)
福夢会席	15,000円(18,150円)
宝夢会席	20,000円(24,200円)

### 伊兵衛 テーブル・カウンター席

初夢弁当	5,000円(5,500円)
会席名古屋づくり	8,000円(9,680円)
玉夢会席	10,000円(12,100円)
福夢会席	15,000円(18,150円)
宝夢会席	20,000円(24,200円)

是非ご家族皆様でご利用下さいませ。

名古屋浅田 052-569-5151

「宝夢（たからゆめ）」 二〇、〇〇〇円

先付	柚子釜 子持ち昆布 紅白膾
	求肥昆布 胡麻酢
前菜	赤飯俵 煎り唐墨 福豆
	千社唐昆布 卷海老鉄扇
	松笠慈姑揚げ 子持ち鮎甘露煮
御椀	甘鯛炙り 百合根餅花 神馬草
御造り	ふく薄造り 二種盛り
中皿	黒毛和牛カツ サラダ
焼物	のど黒一夜干し 鰯蕪寿司
煮物	海老芋 蒸し鮑
	筍旨煮 金沢春菊
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は 江戸三度おにぎり
	又は 梅煮麴
水菓子	苺ゼリー寄せ

「福夢（ふくゆめ）」 一五、〇〇〇円

先付	鰯南蛮漬け 紅白膾
	求肥昆布 黄味酢
前菜	数の子 千社唐昆布
	日の出サーモン 鰻巻玉子
	百合根黒豆茶巾 鮎佃煮
御椀	ふくこく 蓮根餅 京人参
	亀甲椎茸 神馬草 水辛子
御造り	三種盛り
中皿	唐墨 赤飯 蕪霰庵
小鉢	サラダ
焼物	和牛サーロインステーキ
煮物	海老芋 鱈旨煮 法蓮草 梅麴
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は 江戸三度おにぎり
	又は 梅煮麴
水菓子	ラフランスコンポート 苺

「玉夢（たまゆめ）」 一〇、〇〇〇円

先付	胡麻豆腐 寒筍 菜の花
	柚子味噌 煎り唐墨
前菜	数の子 千社唐昆布
	日の出サーモン 鰻巻玉子
	百合根黒豆茶巾 鮎佃煮
御椀	蟹真丈 亀甲椎茸 神馬草
御造り	三種盛り
中皿	加賀蓮根蒸し 穴子 蓮根煎餅
焼物	鰯西京焼 金沢春菊白和え
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
	加賀棒茶あんみつ
水菓子	能登大納言 黒蜜

令和二年正月吉日 名古屋浅田

伊兵衛限定

「名古屋づくし」

八、〇〇〇円

先付 数の子 玉子松風 黒豆松葉

日の出サーモン 蓮根金平

蒸物 名古屋コーチン茶碗蒸し

車海老 椎茸 銀杏 百合根

三つ葉 銀庵 振り柚子

御造り 三種盛り

揚物 車海老天婦羅

茄子 蓮根 獅子唐

御食事 ひつまぶし風鰻丼 香の物 赤出汁

水菓子 西尾抹茶ババロア 苺 能登大納言

伊兵衛限定

「初夢弁当」

奉仕料込 五、〇〇〇円

先付 数の子 玉子松風 黒豆松葉

日の出サーモン 蓮根金平

箱

御造り 三種盛り

焼物 鯛唐蒸し 叩き牛蒡 梅恵比寿

揚物 蟹クリームコロツケ 獅子唐

煮物 治部煮 三河鶏

酢の物 鰯南蛮漬け 紅白膾 求肥昆布

御食事 江戸三度御飯 香の物 赤出汁

水菓子 お汁粉プリン

令和二年正月吉日 名古屋浅田

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。

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付	柚子釜 蒸し鮑 紅白膾 求肥昆布 胡麻酢
前菜	赤飯俵 煎り唐墨 千社唐昆布 卷海老鉄扇 福豆 玉子松風 松笠慈姑揚げ 子持ち鮎甘露煮
御椀	甘鯛炙り 百合根餅花 神馬草 松葉柚子
御造り	河豚薄造り 二種盛り
中皿	和牛カツ バター醤油ソース フレッシュサラダ
焼物	鰯西京焼
煮物	海老芋 鯨旨煮 法蓮草
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	子持ち昆布 紅白膾 求肥昆布 胡麻酢
前菜	玉子松風 鰯蕪寿司 千社唐昆布 鮎佃煮 百合根黒豆茶巾
御椀	鰯粕汁
御造り	三種盛り
中皿	黒毛和牛桑焼 梅源助大根風呂吹き
焼物	鰯西京焼
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 梅煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「百万石」 一〇、〇〇〇円

先付	胡麻豆腐 寒筍 菜の花 柚子味噌 煎り玉子
前菜	玉子松風 鰯蕪寿司 千社唐昆布 鮎佃煮 百合根黒豆茶巾
御椀	鰯粕汁
御造り	三種盛り
中皿	加賀蓮根蒸し 鰻 蓮根煎餅
焼物	小鯛唐蒸し
煮物	梅恵比寿 胡桃真丈 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
水菓子	季節の水菓子

令和二年睦月四日、五日 名古屋浅田

「鰻井御膳」 五、八〇〇円

先付 胡麻豆腐 寒筍 菜の花  
煎り玉子 柚子味噌  
御造り 二種盛り  
箱  
揚物 蟹クリームコロツケ  
獅子唐 特製ソース  
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  
小鉢 フレッシュサラダ  
林檎ドレッシング  
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 胡麻豆腐 寒筍 菜の花  
煎り玉子 柚子味噌  
御造り 二種盛り  
箱  
揚物 蟹クリームコロツケ  
獅子唐 特製ソース  
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  
小鉢 フレッシュサラダ  
林檎ドレッシング  
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

「蕎麦御膳」 三、八〇〇円

先付 胡麻豆腐 寒筍 菜の花  
煎り玉子 柚子味噌  
箱  
御造り 二種盛り  
焼八寸 鱈照焼 梅恵比寿  
金沢春菊お浸し 胡桃真丈  
加賀蓮根金平 巻海老艶煮  
日の出サーモン  
揚物 蕎麦がき揚げ出し  
鯛素揚げ 獅子唐  
御食事 加賀手打ち蕎麦  
汐露 醤油露  
水菓子 季節の水菓子

令和二年睦月四日、五日 名古屋浅田