

赤坂浅田 「浅田の休日」

23,100円 (税込奉仕料別席料不要)

伝統と現代感覚に満ち溢れたお料理、上質の空間、洗練のサービス

休日の満ち足りたひとときを赤坂浅田にてお過ごしくださいませ。

先付 白魚煎餅

干口子火取り

たらの芽コロツケ

前菜 飯蛸桜煮 菜の花 独活白煮

相並焼霜 天豆 梅肉酢

お椀 蛤吸

蛤葛煮と春野菜 木の芽

お造り 桜鯛

針魚

巻海老

春蘭 山葵

中皿 能登牛ステーキ治部

レタス 小玉葱

焼き物 河豚利休焼

千菜酢漬

止肴 凶合蟹 千鳥酢

蟹身蟹味噌茶碗蒸し

お食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

白山鳥越村産蕎麦粉

水菓子 季節の水菓

甘味 季節の甘味

平成二十五年早春 赤坂浅田

※食材の入荷状況により、献立の内容が一部変更になる場合がございます
食材によるアレルギーがございましたら予めお申し出くださいませ