

会席「宝達」

(税込別 41800円)

38000円

## 現在 献立調整中

恐れ入りますが、しばらくお待ちくださいませ

会席「兼六」

(税込別 33000円)

30000円

先付	鮑蒸し煮 春菜
前菜	青竹盛り 小鯛小袖寿司 車海老 天豆 白和え
御椀	鯛真子寄せ 烏賊新このわた 蛤酒蒸し 筍真丈
御造り	季節の鮮魚
中皿	小鯛 活鮎 唐揚げ 干口子 櫛の芽薄衣
焼物	甘鯛若狭焼
煮物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 筍御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和六年卯月 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。ご精算時別途サービス料を加算させていただきます。

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サ別 27500円)

- 先付 蛍烏賊 春菜
- 前菜 能登水雲酢 穴子八幡巻  
小鯛小袖寿司 鱈真子煮凍り  
帆立 天豆 白和え
- 御椀 筍真丈 巻海老
- 御造り 季節の鮮魚
- 小鉢 フレッシュサラダ
- 中皿 和牛フィレステーキ150g
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 肉吸煮麺
- 水菓子 季節の水菓子

会席「春づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

- 先付 蛤酒蒸し 春菜
- 御椀 蛤吸い 地蛤 蓬真丈
- 御造り 季節の鮮魚
- 中皿 鯛姿盛り 鯛唐蒸し  
筍木の芽焼 鮎唐揚げ  
巻海老恵比寿 河豚粕漬
- 煮物 治部煮 黒毛和牛
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 肉吸い煮麺
- 水菓子 季節の水菓子
- 甘味 季節の御甘

令和六年卯月 名古屋浅田

会席「立山」

16000円

(税込別 17600円)

先付 蜆鳥賊 春菜

前菜 能登水雲酢 穴子八幡巻

小鯛小袖寿司 鱈真子煮凍り

帆立 天豆 白和え

御椀 筍真丈 巻海老

御造り 季節の鮮魚

揚物 桜海老掻き揚げ 穂の芽

温皿 湯鯛 金時草

煮物 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麴

水菓子 季節の水菓子

ご昼食限定

会席「加賀」

13000円

(税込別 14300円)

前菜 能登水雲 穴子八幡巻

小鯛小袖寿司 鯛真子煮凍り

帆立 天豆 白和え

御椀 蛤 若竹

御造り 季節の鮮魚

中皿 椎茸挟み揚げ

焼物 鱈木の芽焼き

煮物 治部煮

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

令和六年卯月 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。ご精算時別途サービス料を加算させていただきます。