

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付	毛蟹 加賀太胡瓜
前菜	細魚寿司 鯛寿司 生雲丹 生湯葉
御椀	甘鯛一汐焼
御造り	季節の鮮魚
中皿	鮑風味焼き
焼物	のど黒塩き
煮物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 鮎御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サ別 33000円)

先付	毛蟹 加賀太胡瓜
前菜	青竹盛り 細魚寿司 巻海老叩きオクラ寄せ 河豚糠漬け 河豚真子糠漬け 生雲丹 生湯葉
御椀	虎魚丸仕立て 玉子真丈
御造り	季節の鮮魚
中皿	活け鮎 活け鮓 唐揚げ 干口子 金沢より山菜
焼物	甘鯛木の芽焼き
煮物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 桜海老御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

令和六年皐月 名古屋浅田

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付	鰻ざく 蛇腹胡瓜
前菜	青竹盛り 若鮎山椒煮 玉蜀黍真丈 巻海老叩きオクラ寄せ 片葉白和え 恵比寿 河豚糠漬け
御椀	相並葛打ち 加賀太胡瓜
御造り	季節の鮮魚
小鉢	フレッシュサラダ
中皿	黒毛和牛フィレステーキ 150g
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 肉吸い煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「夏づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

先付	鯛昆布 <sup>ヱ</sup> 金時草
前菜	青竹盛り 粽寿司 泥鰌蒲焼 巻海老叩きオクラ寄せ 玉蜀黍真丈 河豚糠漬け 河豚真子糠漬け
御椀	丸吸い 丸真丈
御造り	季節の鮮魚
中皿	加賀太胡瓜 毛蟹 生湯葉
揚物	活け鮎唐揚げ 金沢より山菜
煮物	治部煮 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

令和六年皐月 名士屋浅田

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 鰻ざく 蛇腹胡瓜

前菜 青竹 若鮎山椒煮 玉蜀黍真丈

卷海老叩きオクラ寄せ 片葉白和え

御椀 相並葛打ち 加賀太胡瓜

御造り 季節の鮮魚

中皿 丸玉地蒸し

焼物 鱒庵焼き

煮物 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麵

水菓子 季節の水菓子

昼食限定

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 鰻ざく 蛇腹胡瓜

前菜 若鮎山椒煮 玉蜀黍真丈

卷海老叩きオクラ寄せ 片葉白和え

御椀 桜海老真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 鱒東寺揚げ

焼物 鱒庵焼き

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