

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付

毛蟹 加賀太胡瓜 金時草
千鳥酢ジユレ 針生姜 木ノ芽

前菜

鱧ちまき寿司 干口子火取り
白海老かつ揚げ 片葉胡桃和え
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀

鱧葛打ち 水茄子
白山豆腐 青柚子 梅肉

御造り

白身薄造り 伊勢海老 赤烏賊

中皿

鮑風味焼 肝ソース
天豆かき揚げ アスパラ

焼物

鮎塩焼き 蓼酢 矢生姜
鮎唐揚げ 蓼庵 新九十

煮物

和牛桑焼き 冬瓜
舞茸 加賀つる豆

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
江戸三度おにぎり 赤出汁 又は
肉吸煮麵

水菓子

氷室西瓜 マンゴー
金沢あんみつ

会席「白山」

二二、〇〇〇円

先付

鱧焼霜洗い 赤貝 加賀太胡瓜
菖蒲独活 梅酢 酢味噌

前菜

鱧粽寿司 干口子火取り
白海老かつ揚げ 片葉胡桃和え
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀

鯛葛打ち 水茄子
焼白山豆腐 木ノ芽

御造り

三種盛り

中皿

黒毛和牛叩き 胡麻だれ
アスパラ 新玉葱

焼物

活鮎塩焼き 矢生姜

煮物

新蓮根蒸し 鰻 巻海老
百合根 木耳 山菜 銀鮎

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
江戸三度おにぎり 赤出汁 又は
肉吸煮麵

水菓子

枇杷蜜煮 氷室西瓜
金沢あんみつ

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

鱧葛煮 茄子 印元
加賀太胡瓜 卸し生姜 餡掛け

前菜

鱧粽寿司 片葉胡桃和え
玉蜀黍真丈 河豚糠漬
巻海老叩きオクラ寄せ

御椀

小鮎 胡麻豆腐 蓼庵
新順菜 木ノ芽

御造り

鰹叩き 新玉葱 茗荷 大葉
車鯛昆布締め 大梅貝

中皿

穴子道明寺蒸し
柏葉 山菜 銀庵

焼物

太刀魚独活巻 矢生姜

煮物

治部煮 合鴨

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は

江戸三度おにぎり 赤出汁
又は

肉吸煮麵

水菓子

金沢あんみつ
枇杷蜜煮

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

先付

蒸雲丹 枝豆腐
新順菜 美味出汁 山葵

前菜

水茄子 巻海老 アスパラ
ヤングコーン 胡麻庵掛け

御椀

新蓮根摺り流し
揚桜海老ふかし 五三竹
小芋 鶴菜 振り柚子

造り

三種盛り

中皿

小鮎天婦羅 新茶葉
南京バター 蓮根素揚げ

焼物

鱸味噌柚庵焼 矢生姜

煮物

治部煮 合鴨

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は

江戸三度おにぎり 赤出汁
又は

肉吸煮麵

水菓子

青紫蘇プリン
西瓜

平成三十年皐月吉日 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。