

全日ご昼食・休日ご夕食限定

会席 「和牛石焼会席」

黒毛和牛 80g 一〇、〇〇〇円
 黒毛和牛 120g 一二、四〇〇円
 ※ご夕食時は炭火焼でご利用致します。

先付 鳥越豆腐 蛸烏賊 新若芽

菜の花 千鳥酢ジュレ

前菜 能登もずく 恵比寿

梅貝時雨煮 河豚粕漬

鮎佃煮 甘海老具足煮

御椀 豌豆摺り流し 鍵蕨

桜海老飛龍頭 桜花

御造り 二種盛り

蟹焼売 エリンギ

レタス 炒り出汁 薬味

小鉢 サラダ りんごドレッシング

メイン 黒毛和牛石焼

焼野菜二種 ポン酢 薬味

チリソース 大蒜チップ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯 赤出汁

水菓子 甘酒汁粉アイス 甘夏

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

先付 図合蟹 白ダツ 叩オクラ

レモン正油ジュレ 木ノ芽

前菜 巻海老天豆白子和え

雲丹玉子寄せ 印元黒胡麻

白海老黄身酢 鮎佃煮

御椀 蛤真丈 あやめ独活

花卉人参 桜春大根

御造り 三種盛り

サーモン粽寿司

中皿 穴子桜寿司 水雲葛湯

焼物 焼小鯛湯鯛 穂の芽

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

又は 肉吸煮麵

水菓子 甘夏 文旦

ゼリー寄せ 苺

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 蛸柔煮 小芋 南京

露 椎茸 友汁庵

前菜 サーモン粽寿司

鮎生姜煮 印元黒胡麻

巻海老天豆白子和え

白海老黄身酢

御椀 鯛葛打ち 甘海老丸

穂の芽 木ノ芽

御造り 相並湯洗い 水茄子

鮪 巻海老

中皿 甘鯛道明寺蒸し

ごごみ 雲丹ソース

花卉人参 銀庵

焼物 のど黒 青利烏賊

筍 木ノ芽味噌焼

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

又は 肉吸煮麵

水菓子 林檎ムース

文旦 いちご

会席 「春づくし」 二二、〇〇〇円

先付 活大梅貝酒煎り うるい

菜の花 このわた衣

前菜 蟹身豌豆豆腐 筍昆布煮

小鮎山椒煮 山葵葉

ごごみ 牛蒡 白和え

御椀 鮎汁 蓮玉 笹搔き牛蒡

穂の芽 木の芽

御造り 真子蝶薄造り

甘海老 鮪

中皿 蒸し鮑 鯛 鰻

三色ソース

焼物 甘鯛木の芽焼き

あしらひ

煮物 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度おにぎり

又は 肉吸煮麵

水菓子 せとか 文旦 日向夏

ジュレ掛け 苺

御甘 桜餅 抹茶

平成二十九年卯月吉日 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。浅田のお米は国産米です。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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。