

全日(昼食・休日)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  
 ※ご夕食時は炭火焼をご用意致します。

先付 鱧白煮 枝豆腐  
 ヤングコーン 胡麻庵

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 新蓮根摺り流し

御造り 二種盛り

蒸物 蟹焼壳 薬味

小鉢 サラダ

メイン 黒毛和牛石焼  
 焼野菜 チリソース

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 加賀棒茶ムース  
 抹茶浮島 能登大納言

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

先付 一、雲龍豆腐 花穂  
 美味出汁 山葵

一、水茄子 アスパラ  
 巻海老 ヤングコーン  
 雲丹ソース掛け

御椀 新蓮根摺り流し  
 相並 印元 筍

小芋 振り柚子

御造り 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 鱈 白山豆腐 青唐  
 柏葉田楽焼

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

肉吸煮麵

水菓子 加賀棒茶ムース  
 パパイヤ

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 鱧葛煮 茄子  
 印元 加賀太胡瓜  
 御生姜 庵掛け

前菜 鱈手鞠寿司 蓮芋胡桃和え  
 小尼鯛新じゃがチーズ焼  
 白瓜松前漬 蝦蛄真丈

御椀 すくい玉子豆腐 焼穴子  
 オクラ 新順才

御造り 三種盛り

中皿 鮎釜揚げ 新若布  
 アスパラ 雲丹たれ

焼物 活け鮎塩焼 蓼酢

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

肉吸煮麵

水菓子 枇杷コンポート  
 ジュレ掛け さくらんぼ パパイヤ

会席 「白山」 二二、〇〇〇円  
 五月一日(十四日まで)

先付 福良鮎 順才 加賀太胡瓜  
 新若布 梅肉ジュレ

前菜 鱈手鞠寿司 蓮芋胡桃和え  
 小尼鯛新じゃがチーズ焼  
 白瓜松前漬 蝦蛄真丈

御椀 鱧葛打ち 水茄子  
 焼豆腐 木ノ芽 梅肉

御造り 三種盛り

中皿 のど黒煮付け 法蓮草  
 五三竹 針生姜

焼物 活け鮎塩焼 矢生姜

煮物 治部煮 和牛  
 小玉葱 アスパラ  
 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 又は  
 江戸三度おにぎり 又は  
 肉吸煮麵

水菓子 国産マンゴー さくらんぼ

甘味 柏餅 抹茶

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。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。