

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
 ※ご夕食時は炭火烧でご用意致します。

先付 焼茄子胡麻浸し 雲丹

海老 印元 醤油ジュレ

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 冬瓜摺り流し

御造り 二種盛り

蒸 物 蟹焼売 エリンギ

レタス 炒り出汁

小 鉢 サラダ

メイン 黒毛和牛石焼 焼野菜

チリソース ポン酢

にんにくチップ 薬味

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

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

先付 一、活け蛸焼目 新蓮根

オクラ 黄菊

山葵酢味噌

一、海月 子持ち昆布

加賀太胡瓜 白和え

紅防風

御 椀 鱧葛打ち 順才

氷室焼豆腐真丈

白瓜 木ノ芽

御造り 三種盛り

中 皿 焼鮎笹包み蒸し

山中生姜

焼 物 のど黒柚庵焼

万願寺浸し

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 枇杷ゼリー寄せ

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 鮎煮凍り 石川小芋

加賀太胡瓜 子持ち昆布

オクラ 振り柚子

前菜 烏賊望月寿司

巻海老キャビア

蟹身蓮根巻ゼリー寄せ

岡ひじき胡麻和え

鰻独活巻

御 椀 鱧葛打ち 黄身魚麵

白瓜 順才 木ノ芽

御造り 鰯薄造り 甘海老 鮪

鮎葛煮スープ仕立て

冬瓜 椎茸

中 皿 小メロン 赤蒟蒻

鮎塩焼 矢生姜

焼 物 万願寺浸し

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 無花果コンポート 西瓜

夏季限定「夏づくし」 二二、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ

金時草 千鳥酢

前菜 巻き鱒雲 鮎揚げ煮

赤皮南京寄せ

天豆素揚げ 茗荷酢取り

御 椀 鱧葛打ち 枝豆腐腐

梅肉 青柚子

御造り 鯛 加賀太胡瓜 昆布

鰯 烏賊素麵

中 皿 鮎蒸し煮 へた紫茄子

トマト姿煮 鶴豆 蓮根

焼 物 活け鮎塩焼 蓼酢

鮎唐揚げ 蓼庵 矢生姜

煮 物 治部煮 和牛

白芋茎 小玉葱 蓮芋

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 氷室西瓜 桃蜜煮 葡萄

御 甘 わらび餅 抹茶

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。