

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	蛸柔煮 温玉 茄子 印元 椎茸 美味出汁ジュレ 振り柚子
前菜	鱈笹寿司 枝豆 白瓜雷干し 巻き鮓 泥鰌玉子寄せ
御椀	鱧葛打ち 巻き湯葉 冬瓜 茗荷 木ノ芽
御造り	三種盛り
中皿	鮎揚げ煮 無花果風呂吹き 胡麻味噌 甘長
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 冷肉吸素麺
水菓子	みなくち西瓜 能登塩

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付	雲丹 焼茄子 生湯葉掛け 花穂 美味出汁 振り柚子
前菜	鱈笹寿司 枝豆 白瓜雷干し 巻鮓望月 烏賊うるか和え
御椀	鱧 巻海老 朝顔冬瓜 葛水仙 柚子 鶴菜
御造り	メジ鮓 白身 甘海老
中皿	竹筒盛り 蒸し鮓 抹茶魚素麺 オクラ 薬味 温玉 白瓜
焼物	鮎塩焼 矢生姜 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 冷肉吸素麺
水菓子	みなくち西瓜 能登塩 葡萄

会席 「夏づくし」 一三、〇〇〇円

先付	毛蟹 蟹身方葉寄せ 金時草 千鳥酢
前菜	巻き鮓羹 鮎揚げ煮 天豆素揚げ 赤皮南京寄せ 酢取り茗荷
御椀	鱧葛打ち 枝豆腐 梅肉 青柚子
御造り	鯛 加賀太胡瓜 昆布締め 鰯 烏賊素麺
中皿	蓮の葉盛り 蒸し鮓 トマト姿煮 鶴豆 蓮根 茄子
焼物	活け鮎塩焼 蓼酢 矢生姜 活け鮎唐揚げ 蓼庵
煮物	治部煮 和牛 白芋茎 小玉葱 蓮芋 簾麩
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 冷肉吸素麺
水菓子	氷室西瓜 桃蜜煮 葡萄
甘味	冷製白玉汁粉

平成二十九年文月吉日 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。