

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

- 先付 焼茄子利休寄せ 卷海老  
印元 美味出汁 山葵
- 前菜 鱧木ノ芽焼 加賀太胡瓜  
生姜酢 茗荷
- 御椀 薄葛仕立て  
鰻蓮根真丈 三つ葉 木ノ芽
- 造り 三種盛り
- 中皿 加賀野菜冷製 白酢かけ  
鮎一夜干し 酢橘
- 焼物 のど黒塩焼 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  
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 蒸し鮑 トマト 赤芋茎  
黄菊 胡瓜羹、ジュレ
- 前菜 白山豆腐西京焼  
石川芋豆打掛け 雲丹琥珀寄せ  
鰻寿司 いなだ望月
- 御椀 蓮根摺り流し  
蟹身 アボガド 湯葉包み  
加賀太胡瓜 木ノ芽
- 御造り メジ鮪 甘海老  
活け蛸洗い 梅肉醬油
- 中皿 活け鮎焼浸し アスパラ  
葛素麺 温玉 椎茸
- 焼物 のど黒塩焼 茄子田楽  
朴葉焼 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 又は  
冷肉吸素麺
- 水菓子 みなくち西瓜 能登塩  
葡萄二種ゼリー寄せ

会席 「夏づくし」 二二、〇〇〇円

- 先付 毛蟹 蟹身豌豆寄せ  
金時草 千鳥酢
- 前菜 巻き鱈羹 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  
蒸し鮑 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 山葵
- 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 西瓜 桃蜜煮 葡萄
- 甘味 葛饅頭

平成二十九年葉月吉日 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。