

会席 「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	銀杏豆腐 味噌かけ 印元 揚げ銀杏 焼椎茸
前菜	サーモン柿寿司 笹鱧一夜干し 蓮芋胡桃和え 焼栗 蝦蛄ちり酢 慈姑磯辺揚げ
御椀	友禅豆腐 蕪羹仕立て 巻海老 水前寺海苔 木ノ芽
造り	三種盛り
中皿	蟹だし巻 蕎麦の実庵掛け 紅葉野菜 生姜 松葉青唐
焼物	鱈西京焼 あしらえ
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 大門煮麺 薬味
水菓子	有りの実コンポート 紅茶ゼリー

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付	凶合蟹 金時草 蟹酢ジュレ 針生姜 木ノ芽
前菜	千口子寿司 笹鱧雲丹焼 柿白掛け 慈姑磯辺揚げ 柿玉子 蓮芋胡桃和え
御椀	甘鯛菊水仙 巻海老 餅銀杏 芽蕪 木ノ芽
御造り	三種盛り
中皿	菊蕪風呂吹き 田楽味噌 蒸し鮑 菊菜 紅葉野菜 焼栗
焼物	真魚鯉柚庵焼
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 大門煮麺 薬味
水菓子	丸十モンブラン 有りの実 葡萄

会席 「秋づくし」 一三、〇〇〇円

先付	凶合蟹 金時草 蟹身 湿地寄せ 割り酢
前菜	烏賊菊寿司 丸十 菊蕪 子持ち鮎甘露煮 穴子チーズ焼き
御椀	国産松茸土瓶蒸し 鱧 巻海老 銀杏 酢橘 三つ葉
御造り	皮はぎ肝和え 大梅貝 鮪 甘海老
中皿	笹鱧唐揚げ 稲穂 銀杏 紅葉野菜 揚口子 炒り出汁
焼物	のど黒塩焼 あしらい 染め卸し
煮物	治部煮 和牛 石川芋 簾麩 法蓮草 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 大門煮麺 薬味
水菓子	有りの実 柿 葡萄
御甘	五郎島羊羹

平成二十九年神無月吉日 名士屋浅田

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。