

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	飯蛸 うるい 菜の花 辛子酢味噌 紅防風
前菜	小槍烏賊土筆寿司 金子黄味押し ごごみ胡麻和え 酒粕のし梅 天豆
御椀	蟹ふかし 筍 椎茸 花卉人参 鶯菜 柚子
造り	三種盛り
中皿	すっぽん茶碗蒸し 焼餅 芽葱 生姜庵
焼物	鰯塩焼き 蒟味噌 蒟の薑天婦羅
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 赤出汁 又は 肉吸煮麵
水菓子	デコポンゼリー寄せ 苺

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付	凶合蟹 うるい 針生姜 千鳥酢シユレ 木ノ芽
前菜	小槍烏賊土筆寿司 金子黄味押し ごごみ胡麻和え 鰯香梅煮 天豆
御椀	相並蓬真丈 南京白玉 穂ノ芽 柚子
御造り	三種盛り
中皿	小蕪蟹射込み 鮑春山 筍 菜の花 花卉人参 銀庵
焼物	鰯塩焼 帆立貝 巻海老 蒟味噌 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 赤出汁 又は 肉吸煮麵
水菓子	苺プリン せとか

会席「白山」 一三、〇〇〇円

先付	飯蛸 うるい 千鳥酢シユレ 針生姜 大徳寺麩 菜の花
前菜	小槍烏賊土筆寿司 金子黄味押し ごごみ胡麻和え 鰯香梅煮 天豆雲丹薄衣
御椀	鮎汁 笹がき牛蒡 蓮玉 筍 木ノ芽
御造り	河豚白菜合いまぜ 鮪 甘海老
中皿	源助大根風呂吹き 鮑姿蒸し 卸し生姜 友汁庵
焼物	のど黒蒟味噌焼 巻海老 穂ノ芽
煮物	治部煮 和牛
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁 又は 肉吸煮麵
水菓子	季節の水菓子

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。