

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

前菜

巻海老雲丹水晶  
鰻棒寿司 子持昆布  
赤皮南京 加賀鶴豆  
加賀太胡瓜 へた紫茄子  
合鴨ロース 溶辛子

御椀

鱧 甘海老真丈 月冠  
干椎茸 水前寺海苔  
印元 振り柚子

御造り

虎魚薄造り  
鮪 烏賊素麺

中皿

鮑塩釜焼 ズッキーニ  
満願寺唐辛子 肝酢

焼物

のど黒塩焼 染め卸し

煮物

鮎唐蒸し 金時草  
金糸瓜 木ノ芽 銀庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 江戸三度おにぎり  
又は 大門素麺

水菓子

季節の水菓子

会席「夏づくし」

二二、〇〇〇円

先付

鮑福良煎り 肝酢  
無花果酒蒸し 胡麻味噌掛け

前菜

巻海老雲丹水晶  
鰻棒寿司 子持昆布  
赤皮南瓜寄せ 巻鰻太胡瓜

御椀

鱧葛打ち 朝顔冬瓜  
干口子枝豆真丈 梅肉 柚子

御造り

白身薄造り 甘海老 鮪

中皿

和牛焼しゃぶ ズッキーニ  
トマト 金糸瓜 胡麻たれ

焼物

活鮎塩焼 蓼酢 蓼の葉  
活鮎唐揚げ 蓼庵 谷中生姜

煮物

毛蟹蓮根蒸し 百合根  
金時草 千鳥酢庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 江戸三度おにぎり  
又は 大門素麺

水菓子

季節の水菓子

平成三十年文月吉日 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、本体価格でございます。

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	鰻笹寿司 枝豆 白瓜雷干し 巻鰻望月 烏賊うるか和え
御椀	鱈 巻海老 朝顔冬瓜 葛水仙 柚子 鶴菜
御造り	めじ鮪 白身 甘海老
中皿	竹筒盛り 蒸し鮑 抹茶魚素麺 オクラ 温玉 小メロン
焼物	鮎塩焼き 矢生姜 万願寺浸し
煮物	合鴨ロース煮 赤皮南京 へた紫茄子 加賀太胡瓜 鶴豆
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 大門素麺
水菓子	水無月あんみつ ゴールドキウイ

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

先付	蛸柔らか煮 温玉 茄子 椎茸 印元 美味出汁ジュレ 振り柚子
前菜	鰻笹寿司 枝豆 白瓜雷干し 巻鰻 泥鰻玉子寄せ
御椀	鱈葛打ち 巻湯葉 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	鱸 生姜漬け焼 赤芋茎
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 大門素麺
水菓子	冷たい桃のお汁粉 マンゴー

平成三十年文月吉日 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、本体価格でございます。