

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

- 先付 虎魚煮凍り フルーツトマト
蓮芋 ミニオクラ 振り柚子
- 御椀 鱧葛打ち 生湯葉豆腐
水前寺海苔 梅肉 木ノ芽
- 御造り 鯛薄造り 伊勢海老 活大梅貝
- 中皿 のど黒煮付け
夏の加賀野菜
- 相肴 加賀太胡瓜盛り いなだ
金時草 茗荷 黄菊
- 焼物 活鮎塩焼 鮎唐揚げ 蓮根餅
枝豆 白板昆布 蓼の葉
- 煮物 治部煮 和牛
小松菜 小玉葱 簾麩
- 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
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 毛蟹 金時草 蓮芋
千鳥酢シユレ 針生姜 木ノ芽
- 前菜 いなだ望月 鮎唐揚げ
蓮根餅 枝豆 恵比寿
赤皮南京寄せ
- 御椀 虎魚丸仕立て 針葱
新銀杏葛豆腐 露生姜
- 御造り 白身薄造り 赤烏賊 活大梅貝
- 中皿 加賀太胡瓜釜 薄葛仕立て
鱧 巻海老 干椎茸
- 焼物 活鮎塩焼 鮎唐揚げ 赤芋茎
- 煮物 治部煮 和牛
小松菜 小玉葱 簾麩
- 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
大門素麺
- 水菓子 季節の水菓子

会席「立山」

一六、〇〇〇円

先付

蒸し鮑 トマト 赤芋茎
黄菊 胡瓜羹シユレ

前菜

鰻寿司 白山豆腐西京焼
石川芋豆打掛け
雲丹琥珀寄せ いなだ望月

御椀

鯛葛打ち 田中唐辛子ふかし
鶴菜 柚子

御造り

白身薄造り 赤烏賊 活大梅貝
能登揚げ浜塩 酢橘

中皿

鮎 茄子フライ 蓮根餅
枝豆 蓼の葉 味噌だれ

焼物

かます柚庵焼 矢生姜 新丸十

煮物

治部煮 合鴨 加賀太胡瓜
へた紫茄子 つる豆 簾麩

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
大門素麺

水菓子

季節の水菓子

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

先付

焼茄子利休寄せ 巻海老
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

鯛葛打ち 玉蜀黍ふかし
水前寺海苔 柚子

御造り

三種盛り

中皿

夏の加賀野菜
鰻巻き玉子 銀庵

焼物

鱸若狭焼 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 赤出汁
又は
大門素麺

水菓子

みなくち西瓜
有りの実コンポート
紅茶シユレ

平成三十年葉月吉日 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。浅田のお米は国産米です。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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。