

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
蟹身蓮根寄せ 蔓紫の花

前菜

かぼす釜 巻海老 湿地茸 壬生菜
鮎唐揚げ 干口子 焜炉焼

御椀

松茸土瓶蒸し めぎす摘入
甘海老摘入 三つ葉 酢橘

御造り

白身薄造り あら昆布
大梅貝 甘海老 黄菊寄せ

中皿

和牛朴葉焼 オクラ 茄子
能登揚げ浜塩 チリソース

焼物

のど黒塩焼 赤芋茎 染め卸し

煮物

鮑 新銀杏 加賀蓮根蒸し
百合根 銀庵 山葵

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
大門煮麴

水菓子

季節の水菓子

会席「秋づくし」

二二、〇〇〇円

先付

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
蟹身蓮根寄せ 蔓紫の花

前菜

打木赤皮南瓜 オクラ 茄子
万願寺唐辛子 干口子火取り
能登揚げ浜塩 味噌たれ

御椀

松茸土瓶蒸し めぎす摘入
甘海老摘入 三つ葉 酢橘

御造り

甘海老 大梅貝 あら昆布
口細鰯唐揚げ

中皿

銀杏 松葉 能登塩

焼物

湯鯛 金時草 生姜みぞれ酢
治部煮 和牛

煮物

小松菜 小玉葱 簾麴
加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度おにぎり 赤出汁
又は
大門煮麴

御食事

水菓子

季節の水菓子

会席「立山」

一六、〇〇〇円

先付

蒸し鮑 湿地 零余子 栗
白掛け 丁子茄子

前菜

鱧蒲鉾 柿の葉寿司
かますゆかり焼き
丸十 絹かつぎ 酢取り茗荷

御椀

丸吸い 玉子豆腐 焼き餅
白髪葱 露生姜

御造り

なめら昆布締め 甘海老 本鮪

中皿

塩釜焼き 鱧 巻海老 銀杏
秋茄子 割醬油 酢橘

焼物

小鯛唐蒸し 矢生姜 焼き蓮根辛子漬け

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

大門煮麵

水菓子

季節の水菓子

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

先付

松茸 法蓮草浸し

前菜

柿の葉寿司 秋刀魚山椒煮 丸十
酢取り茗荷 穴子焼南蛮漬け
黄菊 零余子真丈

御椀

鯛葛打ち 田中唐辛子ふかし
鶴菜 柚子

御造り

三種盛り

中皿

鱧フライ エリンギ
青唐 チリソース

焼物

かます 杉板焼き 秋茄子 銀杏
椎茸 栗 焼き葱 田楽味噌

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

大門煮麵

水菓子

季節の水菓子

平成三十年長月吉日 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。