

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付

凶合蟹 又は 香箱蟹
金時草湯葉卷 千鳥酢

前菜

鮎唐揚げ 干口子 河豚煮凍り
かぼす釜 車鯛昆布締め 湿地茸
酢取り茗荷 酢ゼリー
子持ち鮎甘露煮

御椀

松茸土瓶蒸し 鱧 めぎす摘入
結び三つ葉 酢橘

御造り

河豚薄造り 甘海老 活大梅貝

中皿

和牛朴葉焼 茄子 舞茸
香り野菜 チリソース

焼物

のど黒塩焼 菊蕪 染め卸し

煮物

加賀蓮根蒸し 鮑酒蒸し
百合根 菊花餡 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
大門煮麺

水菓子

季節の水菓子

会席「秋づくし」

二二、〇〇〇円

先付

凶合蟹 金時草
蟹身湿地寄せ 割り酢

前菜

鳥賊菊寿司 丸十 子持ち鮎甘露煮
菊蕪 甘鯛チーズ黄味焼き
松茸土瓶蒸し めぎす摘入
結び三つ葉 酢橘

御椀

皮はぎ肝和え 大梅貝 鮪 甘海老

中皿

笹鰯唐揚げ 稲穂 銀杏 紅葉野菜
揚口子 炒り出汁 薬味

焼物

のど黒塩焼 染め卸し

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
大門煮麺

水菓子

葡萄ゼリー寄せ 柿 栗蒸し羊羹

平成三十年神無月吉日 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。

会席「立山」

一六、〇〇〇円

- 先付 凶合蟹 金時草 千鳥酢シユレ
針生姜 木ノ芽
- 前菜 干口子寿司 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 甘鯛炙り 加賀蓮根餅
巻海老 鶯菜 松葉柚子
- 御造り 三種盛り
- 中皿 菊蕪風呂吹き 田楽味噌
蒸し鮑 菊菜 焼栗 紅葉野菜
- 焼物 真魚鱉柚庵焼
- 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 赤出汁
又は
大門煮麵
- 水菓子 丸十モンブラン 柿 葡萄

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

- 先付 加賀蓮根豆腐 蒸し雲丹
焼椎茸 美味出汁 山葵
- 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 萩真丈 手鞠鱧 鶯菜 木ノ芽
- 御造り 三種盛り
- 中皿 海老芋唐揚げ 巻湯葉
青梗菜 蟹餡掛け 針柚子
- 焼物 鱈西京焼
- 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 赤出汁
又は
大門煮麵
- 水菓子 林檎柚子蜜煮 葡萄