

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ
加賀太胡瓜 千鳥酢
前菜 鮎唐揚 鮎唐揚
火取り能登干口子
天豆 白板昆布
鯛柏葉寿司 細魚手鞠寿司
御椀 澄まし仕立て 車海老
豌豆豆腐 浜防風 木ノ芽
御造り おこぜ薄造り
中皿 和牛ステーキ 新生姜 クレソン
焼物 のどぐろ塩焼
木ノ芽生姜 染め卸し
煮物 蛸柔らか煮 加賀太胡瓜 生湯葉
又は 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 大門煮麴
水菓子 氷室西瓜 国産マンゴー
甘味 金沢あんみつ

「ステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身片葉寄せ
加賀太胡瓜 千鳥酢
御椀 丸吸い 丸豆腐
白独活 芽葱 忍生姜
御造り 鯉叩き 新玉葱 茗荷 大葉
白身 甘海老
焼物 和牛ヒレステーキ 香り野菜
チリソース にんにくチップ
ポン酢 赤卸し 九条葱
能登揚げ浜塩
蒸し野菜 加賀蓮根 舞茸
新丸十 南京 レタス
御食事 和牛シチュー 御飯
又は 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 大門煮麴
水菓子 氷室西瓜 枇杷蜜煮
甘味 金沢あんみつ

令和元年皐月吉日 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「春づくし」 二二、〇〇〇円

先付	毛蟹 蟹身片葉寄せ 加賀太胡瓜 千鳥酢
前菜	細魚粽寿司 干口子火取り 雲丹叩きオクラ寄せ 恵比寿 河豚真子糠漬け 河豚糠漬け 酢橘卸し 丸吸い 丸豆富 白独活 芽葱 忍生姜 鰹叩き 新玉葱 茗荷 大葉 白身 甘海老
中皿	鮎唐揚 鮎唐揚 天豆 白板昆布網 山菜 真魚鰹 又は 甘鯛柚庵焼 木ノ芽生姜 あしらい
煮物	治部煮 和牛 五三竹 独活 小松菜 簾麩 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 大門煮麵
御食事	水菓子 枇杷蜜煮 金沢あんみつ

会席「立山」 一六、〇〇〇円

先付	生雲丹 生湯葉 加賀太胡瓜 酢ゼリー 花穂紫蘇 柚子
前菜	細魚粽寿司 卷海老叩きオクラ寄せ 玉蜀黍真丈 片葉白和え 河豚糠漬 酢橘卸し 相並葛打ち 澄まし仕立て 豌豆豆腐 こしあぶら 鰹叩き 車鯛昆布ペ 甘海老 又は 大梅貝 和牛 花山椒煮 新玉葱 五三竹 焼豆腐 鮎塩焼 蓼酢 木ノ芽生姜
煮物	治部煮 合鴨 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 大門煮麵
御食事	水菓子 枇杷蜜煮 金沢あんみつ

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

先付	生雲丹 枝豆豆富
前菜	新順才 美味出汁 山葵 泥鱈玉子寄せ 新丸十 アスパラ胡麻餡 卷海老 玉蜀黍真丈 蛸柔らか煮 鱧葛打ち 加賀太胡瓜 焼白山豆腐 木ノ芽 三種盛り
中皿	小鮎天婦羅 新茶葉 蓮根素揚 南京ソース 鱈味噌柚庵焼 あしらい
煮物	治部煮 合鴨 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 又は 大門煮麵
御食事	水菓子 季節の水菓子

令和元年皐月吉日 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（税抜き）でございます。