

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付	香箱蟹 又は 凶合蟹 うるい ごごみ 千鳥酢
前菜	白魚酒蒸し 生口子 飯蛸 菜の花 筍木ノ芽焼 姫皮 天豆黄身押し 干口子真丈
御椀	蛤吸い 地蛤 独活 黄人参 三つ葉 木ノ芽
御造り	河豚薄造り 鯛 黒烏賊
中皿	能登牛ステーキ 能登椎茸 小玉葱 クレソン 香り野菜 能登塩
焼物	のど黒塩焼 花山葵酢卸し
煮物	加賀蓮根蒸し 蒸し鮑 雲丹 金沢春菊 山葵 友汁庵
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 河豚雑炊 又は 梅煮麴
水菓子	いちご寄せ
甘味	能登大納言ぜんざい 柚子白玉

会席「白山」

二二、〇〇〇円

先付	凶合蟹 鏡大根 うるい ごごみ 千鳥酢
前菜	白魚酒蒸し 蕨 生口子 加減酢 飯蛸 菜の花辛子和え 鮫鰾肝琥珀寄せ
御椀	細魚手綱寿司 天豆黄身押し 相並葛打ち 蓬豆富 筍 木ノ芽
御造り	河豚薄造り 白身昆布 甘海老
中皿	白味噌仕立て 河豚 白身焼目 結び白菜 葱 能登椎茸 浅葱
焼物	甘鯛 筍木ノ芽焼 花山葵酢卸し
煮物	治部煮 和牛 小玉葱 小松菜
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 河豚雑炊 又は 梅煮麴
水菓子	日向夏ゼリー
甘味	能登大納言ぜんざい 柚子白玉

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 飯蛸 筍 うるい
- 菜の花 酢ゼリー
- 前菜 鮫鱈肝琥珀寄せ 白魚酒蒸し 蕨
- 生口子 加減酢 細魚手綱寿司
- 金子黄味押し 芹白和え
- 御椀 相並蓬真丈 南京白玉
- 椀の芽 柚子
- 御造り 白身昆布 大梅貝 甘海老
- 中皿 小蕪蟹射込み 鮑春山
- 菜の花 筍 花卉人参 銀庵
- 焼物 鱈柚庵焼 花山葵酢浸し 蒨の薑薄衣
- 又は
- 河豚唐揚げ 青唐 花山葵酢浸し
- 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 梅煮麴
- 水菓子 苺ババロア 能登大納言羊羹
- 胡桃 無花果

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

- 先付 豌豆豆腐 蒸雲丹 ころもみ 山葵
- 美味出汁 花卉百合根
- 前菜 小槍烏賊土筆寿司
- 天豆黄味押し 芹白和え
- 酒粕のし梅 鰯香梅煮
- 御椀 霰仕立て 牡蛎豆腐 筍
- 椎茸 鍵蕨 花卉人参 柚子
- 御造り 三種盛り
- 中皿 すっぽん茶碗蒸し 焼餅
- 芽葱 鱈甲庵 生姜
- 焼物 鱈塩焼 蒨味噌 蒨の薑薄衣
- 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 梅煮麴
- 水菓子 デコポンと苺のゼリー寄せ

平成三十一年如月吉日 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。