

|     |                 |
|-----|-----------------|
| 先付  | 凶合蟹 菜の花 蟹身山菜寄せ  |
|     | 露 独活 蕨 黄味酢      |
| 前菜  | 春野菜お浸し 生口子 鮎唐揚げ |
|     | 櫻の芽 活大梅貝 このわた   |
|     | 鯛真子煮凍り 干口子      |
| 御椀  | 相並 桜葉豆富 鍵蕨 木ノ芽  |
| 御造り | 河豚薄造り 白身        |
|     | 甘海老 菜の花昆布       |
| 中皿  | 和牛昆布風味焼 新じゃが芋揚  |
|     | 能登椎茸 能登塩        |
| 焼物  | 甘鯛若狭焼 露の薑揚げ 花山葵 |
| 煮物  | 筍昆布煮 露 木ノ芽      |
| 御食事 | 加賀手打ち蕎麦 汐露      |
|     | 又は 江戸三度おにぎり     |
|     | 又は 河豚雑炊         |
|     | 又は 大門煮麴         |
| 水菓子 | 日向夏ゼリー寄せ        |
| 甘味  | 能登大納言汁粉 桜道明寺    |

|     |                |
|-----|----------------|
| 先付  | 凶合蟹 菜の花 蟹身山菜寄せ |
|     | 露 独活 蕨 黄味酢     |
| 御椀  | 蛤葛打ち 豌豆豆富 鏡大根  |
|     | 人参 独活 鍵蕨 木ノ芽   |
| 御造り | 河豚薄造り 細魚       |
|     | 活大梅貝 甘海老昆布     |
| 焼物  | 和牛ヒレスステーキ 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         |
| 蒸物  | 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 河豚雑炊        |
|     | 又は 大門煮麴        |
| 水菓子 | 日向夏ゼリー寄せ       |
| 甘味  | 能登大納言汁粉 桜道明寺   |

当日の市場の動向に応じて、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  | 図合蟹 菜の花<br>蟹身山菜寄せ 蕨  |
| 前菜  | 独活 蕨 黄味酢<br>卷海老 芽キャベツ<br>粕寿和え 土筆<br>鯛真子煮凍り 小鯛桜葉寿司<br>生口子 白魚酒蒸し<br>蛸烏賊時雨煮 うるい<br>蛤葛打ち 豌豆豆腐 鏡大根<br>人参 独活 鍵蕨 木ノ芽<br>河豚薄造り 細魚<br>活大梅貝 甘海老昆布<br>鯛唐蒸し 筍木ノ芽焼<br>ごごみ 花卉独活人参<br>相並唐揚げ 露の臺<br>穂の芽 能登塩<br>治部煮 和牛<br>小玉葱 簾麩 小松菜<br>加賀手打ち蕎麦 汐露<br>又は 江戸三度おにぎり<br>又は 大門煮麺<br>あまおうババロア<br>能登大納言汁粉<br>桜道明寺 |
| 揚物  |  |
| 煮物  |  |
| 御食事 |  |
| 水菓子 |  |
| 御甘  |  |

会席「立山」 一六、〇〇〇円

|     |   |
|-----|---|
| 先付  | 相並焼き霜 梅衣<br>うるい 蕨 加減酢   |
| 前菜  | 小鯛桜葉寿司 小槍烏賊酒煎り<br>木ノ芽味噌 鯛真子煮凍り<br>干口子 天豆 白和え<br>菜の花昆布<br>車海老奉書巻 大根<br>筍 木ノ芽 三つ葉<br>車鯛昆布 |
| 御造り | 甘海老 活大梅貝<br>蛸烏賊天婦羅 露の臺<br>穂の芽 筍 ごごみ 能登塩<br>鱈柚庵焼   |
| 中皿  | 豆腐柚子味噌焼 花山葵<br>合鴨ロース煮 新じゃが芋<br>小松菜 蓬麩 和辛子<br>加賀手打ち蕎麦 汐露<br>又は 江戸三度おにぎり<br>又は 大門煮麺       |
| 焼物  |   |
| 煮物  |   |
| 御食事 |   |
| 水菓子 |   |
|     | 桜あんみつ 能登大納言<br>和三盆蜜 あまおう  |

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

|     |  |
|-----|--|
| 先付  | 桜海老 小松菜浸し<br>椎茸 薄揚げ 糸賀喜  |
| 前菜  | 鯛昆布桜寿司<br>白魚磯辺梅肉焼 天豆<br>穴子黄味揚げ 茗荷<br>豌豆摺り流し<br>春鱒湯葉真丈 鍵蕨<br>花卉独活 桜花<br>三種盛り                |
| 御造り | 蛤 筍 穂の芽<br>天婦羅 薬味 天露<br>鱈木ノ芽焼<br>粕寿敷 矢生姜<br>治部煮 合鴨<br>加賀手打ち蕎麦 汐露<br>又は 江戸三度おにぎり<br>又は 大門煮麺 |
| 中皿  |  |
| 焼物  |  |
| 煮物  |  |
| 御食事 |  |
| 水菓子 |  |
|     | 清見オレンジゼリー 苺  |

平成三十一年弥生吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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）に奉仕料込の価格でございます。