

酒肴

干口子	4200円
このわた	1400円
河豚粕漬	1200円
そばがき揚げだし	1200円
香の物盛り合わせ	1000円
鰯香草オイル	1000円
たたみ鰯	800円
もみいか	800円
からすみチーズ	900円
カマンベールチーズ	600円
チーズ盛り合わせ	1200円
和皿	1800円
河豚粕漬 たたみ鰯	
どぜう蒲焼 ナッツ	銀杏
加賀珍味セット	2000円
河豚粕漬 蛍烏賊沖漬	
鮎佃煮 甘海老このわた掛け	

加賀珍味

各700円

鮎佃煮 胡桃佃煮 こんか鰯  
烏賊黒造り 蛍烏賊沖漬

御造り

盛り合わせ 4500円

白身 2500円

甘海老 2200円

御椀

鯛葛打ち 2000円

蛤真丈 2000円

焼物

出汁巻き玉子 1000円

のど黒塩焼 2800円

真魚鰹木の芽焼 2300円

春鱒木ノ芽焼 1800円

揚物

野菜天婦羅 2000円

天婦羅盛り合せ 2800円

筍挟み揚げ 1200円

煮物

治部煮 三河鶏 1600円

合鴨 2200円

野菜煮 1800円

御食事

江戸三度御飯と赤出汁

1000円

加賀手打ち蕎麦

汐露または醤油露 800円

氷見うどん 温・冷 800円

大門素麺 温・冷 800円

水菓子

季節の果実 時 価

平成三十年弥生吉日 名古屋浅田