

酒肴

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
 たたみ鰯 800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 蛭烏賊沖漬
 鮓佃煮 甘海老このわた掛け

ワインを楽しむ

鰯香草オイル 1000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

加賀珍味 各700円

鮓佃煮
 胡桃佃煮
 こんか鰯
 烏賊黒造り
 蛭烏賊沖漬け

能登珍味

干口子 4200円
 このわた 1400円
 もみいか 800円

浅田のお米は国産米です。

御造り

盛り合わせ 4500円
 白身 2500円
 甘海老 2200円

御椀

新蓮根摺り流し 1800円
 鱧葛打ち 1800円

焼物

出汁巻き玉子 1000円
 のど黒塩焼 2800円
 鱈木の芽焼 1800円
 臈月鱒木の芽焼 1800円
 鮎塩焼き 2000円
 国産黒毛和牛石焼(80g) 4800円

揚物

野菜天婦羅 2000円
 天婦羅盛り合せ 2800円
 鱧挟み揚げ 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
 加賀手打蕎麦 800円
 (冷・汐露または醤油露)
 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 皐月