

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

河豚粕漬 たたみ鰯	1800円
どぜう蒲焼 ナッツ	銀杏

加賀珍味セット

河豚粕漬 蛍烏賊沖漬	2000円
鮎佃煮 甘海老このわた掛け	

加賀珍味

鮎佃煮 胡桃佃煮 こんか鰯	各700円
烏賊黒造り 蛍烏賊沖漬け	

御造り

盛り合わせ	4500円
白身	2500円
甘海老	2200円

御椀

相並葛打ち	2500円
鱧葛打ち	2500円

焼物

出汁巻き玉子	1000円
のど黒塩焼	3500円
小鮎塩焼	2000円
鱈味噌柚庵焼	1800円
小鯛唐蒸し	1600円
国産牛ステーキ100g	4500円

揚物

山菜と野菜天婦羅	2000円
天婦羅盛り合せ	2800円
小鮎天婦羅	2000円
蕎麦がき揚げ出し	1200円
鱈二見揚げ	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

令和元年皐月吉日

名古屋浅田