

会席「尾山」 八、〇〇〇円

- 先付 胡麻豆腐 穴子黄身揚げ  
アスパラ 焼き椎茸  
木ノ芽味噌
- 御碗 筍蓬ふかし 相並葛打ち  
花弁独活人参 巻湯葉  
木の芽
- 御造り 三種盛り
- 焼八寸 湯鯛 二杯酢  
桜海老 小松菜浸し  
恵比寿 梅貝 惚ノ芽薄衣  
サーモン桜寿司
- 煮物 治部煮 日向鶏
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
江戸三度御飯
- 水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 二一、〇〇〇円

- 先付 蛸柔らか煮 小芋  
能登てまり 蒨 柚子ジュレ
- 前菜 細魚桜寿司  
隠元黒胡麻和え  
新じゃがチーズ焼き  
巻海老天豆白子和え  
蟹身豌豆寄せ
- 御碗 相並葛打ち 水茄子  
木ノ芽 梅肉
- 御造り 三種盛り
- 中皿 筍牛肉巻 山菜薄衣
- 焼物 湯鯛 能登てまり 二杯酢
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
江戸三度御飯
- 水菓子 季節の水菓子

会席「立山」 一六、〇〇〇円

- 先付 車鯛昆布ヅ  
うるい 蕨 加減酢  
火取り干口子 寄せ酢
- 前菜 細魚手まり寿司 鍵蕨  
蟹身豌豆寄せ 山菜葉  
巻海老 天豆 白和え  
蛸烏賊時雨煮  
もずく酢 針生姜
- 御碗 澄まし仕立て  
筍真丈 こしあぶら 木の芽
- 御造り 縞鯨 鯛 槍烏賊
- 中皿 かき揚 桜海老 三つ葉  
薄衣揚 こごみ たららの芽  
能登揚浜塩 酢橘
- 焼物 小鯛唐蒸し 恵比寿 せん菜
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
季節の御飯
- 水菓子 季節の水菓子

平成三十一年卯月吉日 日本橋浅田

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。

会席「春尽くし」二二、〇〇〇円

先付 鮎蒸し煮 浜防風

うるい 蕨 加減酢  
寄せ酢 卸生姜

前菜 蟹身豌豆寄せ 細魚手毬寿司

鳥賊 このわた 鳥松風 鍵蕨  
海老 天豆 白和え

御椀 鮎汁  
鮎 蓮根湯葉巻 笹牛蒡

ここみ 鮎骨唐揚

御造り 鯛薄造り  
車鯛昆布 甘海老

中皿 鯛木ノ芽焼  
青竹筒 筍昆布煮 結び昆布

恵比寿 花卉独活人参

焼物 河豚唐揚げ 惚ノ芽 酢橘

煮物 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 季節の御飯

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の甘味

会席「ステーキ会席」二五、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身豌豆寄せ  
金時草 生姜 蟹酢

御椀 おこぜ丸仕立て  
木ノ芽 針独活 こしあぶら

御造り 白身薄造り 他二種

蒸物 野菜オリーブ油蒸焼  
味噌たれ

メイン 和牛ヒレステーキ

サラダ  
チリソース

山葵醬油 天然塩

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味

又は

土鍋ご飯 味噌汁 香の物

水菓子 季節の水菓子

会席「兼六」三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身豌豆寄せ  
金時草 生姜 千鳥酢

前菜 青竹 姫皮 筍西京焼  
細魚手鞠寿司 恵比寿 鍵蕨

海老 天豆 白和え 山葵葉  
鳥賊 このわた

御椀 おこぜ丸仕立て 木ノ芽  
針独活 こしあぶら

御造り 鯛薄造り  
真子鱈昆布 活大梅貝

中皿 活鮎 唐揚げ  
ここみ 惚ノ芽

能登干口子 白板昆布

焼物 甘鯛若狭焼 一口潮汁 芽葱  
独活金平 せん菜

煮物 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 季節の御飯

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の甘味