

「日本橋御膳」

三、六〇〇円

- |     |  |
|-----|--|
| 先付  | 焼胡麻豆腐<br>蛸柔らか煮<br>椎茸<br>隠元 小芋<br>柚子ジュレ |
| 御椀  | 筍蓬ふかし<br>鯛葛打ち<br>桜花<br>木ノ芽             |
| 御造り | 二種盛り                                   |
| 煮物  | 治部煮<br>日向鶏                             |
| 小箱  | 日替わり小鉢<br>六種                           |
| 御食事 | 御飯<br>味噌汁<br>香の物                       |
| 水菓子 | 季節の水菓子                                 |

「蕎麦御膳」

三、八〇〇円

- |     |  |
|-----|--|
| 先付  | 焼胡麻豆腐<br>蛸柔らか煮<br>椎茸<br>隠元 小芋<br>柚子ジュレ                 |
| 箱   | 御造り<br>三種盛り<br>蕎麦がき揚げ出し<br>鯛素揚げ<br>青唐<br>七味卸し<br>醤油露   |
| 揚物  |  |
| 焼八寸 | 鱈柚庵焼<br>梅貝旨煮<br>玉子焼<br>筍木ノ芽焼<br>巻海老艶煮<br>恵比寿<br>蛭烏賊時雨煮 |
| 御食事 | 加賀手打ち蕎麦<br>汐露<br>醤油露<br>薬味                             |
| 水菓子 | 季節の水菓子   |

平成三十一年卯月吉日 日本橋浅田

「ステーキ御膳」

四、八〇〇円

先付	焼胡麻豆腐 蛸柔らか煮 椎茸
御椀	筍蓬ふかし 鯛葛打ち 桜花 木ノ芽
御造り	二種盛り
冷皿	フレッシュサラダ ドレッシング
温皿	国産牛ステーキ クレソン 人参 チリソース
御食事	御飯 味噌汁 香の物
水菓子	季節の水菓子

「五段弁当」

五、〇〇〇円

先付	焼胡麻豆腐 蛸柔らか煮 椎茸
御椀	筍蓬ふかし 鯛葛打ち 桜花 木ノ芽
箱	御造り 三種盛り
焼物	鱈挟み揚げ あしらい
揚げ物	鱈挟み揚げ 青唐
煮物	治部煮 日向鶏
酢物	蛸烏賊 酢味噌 分葱 紅防風
御食事	江戸三度御飯 味噌汁 香の物
水菓子	季節の水菓子

平成三十一年卯月吉日 日本橋浅田

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 卷湯葉  
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 穂ノ芽薄衣  
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

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。

平成三十一年卯月吉日 日本橋浅田