

「蕎麦御膳」 三、八〇〇円

先付 胡麻豆腐 菊餡掛け

巻海老 木ノ芽

箱

御造り 三種盛り

揚物 蕎麦がき揚げ出し

鯛素揚げ 青唐

七味卸し 醤油露

焼八寸 秋鮭柚庵焼

梅貝旨煮 玉子焼

丸十レモン煮

巻海老艶煮

岡ひじき胡麻和え

御食事 加賀手打ち蕎麦

汐露 醤油露

水菓子 季節の果実

「ステーキ御膳」 四、八〇〇円

先付 胡麻豆腐 菊餡掛け

巻海老 木ノ芽

御椀 友禅豆腐 鯛素揚げ

印元 柚子

御造り 三種盛り

冷皿 フレッシュサラダ

温皿 和牛ステーキ

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 季節の果実

「五段弁当」 五、〇〇〇円

先付 胡麻豆腐 菊餡掛け

巻海老 木ノ芽

御椀 友禅豆腐 鯛素揚げ

印元 柚子

箱 御造り 三種盛り

焼物 秋鮭柚庵焼

揚物 菊蕪アチャラ漬

小坂蓮根挟み揚げ

紅葉麩 木ノ芽塩

煮物 治部煮 三河鶏

酢物 蟹身砵巻 金時草

生姜酢

御食事 江戸三度御飯 味噌汁

水菓子 季節の果実

平成三十年神無月吉日 日本橋浅田

会席「尾山」 八、〇〇〇円

- 先付 银杏豆腐 味噌掛け
印元 揚げ银杏 焼椎茸
- 御椀 新蓮根摺り流し 揚鱈
揚栗 千枚蓮根 柚子
- 御造り 三種盛り
- 焼八寸 小鯛唐蒸し なめこ御し
さつま芋茶巾
蓮芋胡桃和え
サーモン柿寿司
酢取り茗荷
- 煮物 治部煮 日向鶏
野菜色々 山葵
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度ご飯
- 水菓子 季節の果実

会席「加賀」 一、一〇〇〇円

- 先付 银杏豆腐 味噌掛け
印元 揚げ银杏 焼椎茸
- 前菜 サーマン柿寿司 笹鱧一夜干し
蓮芋胡桃和え 焼栗
蝦蛄ちり酢 慈姑磯辺揚げ
- 御椀 友禅豆腐 蕪羹仕立て
巻海老 水前寺海苔 木ノ芽
- 造り 三種盛り
- 中皿 蟹出汁巻 蕎麦の実庵掛け
紅葉野菜 生姜 松葉青唐
- 焼物 鱈西京焼
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度ご飯
- 水菓子 季節の果実

会席「立山」 一、六〇〇〇円

- 先付 凶合蟹 金時草 蟹酢シユレ
針生姜 木ノ芽
- 前菜 干口子寿司 笹鱧雲丹焼
柿白掛け 慈姑磯辺揚げ
柿玉子 蓮芋胡桃和え
- 御椀 甘鯛菊水仙 巻海老
餅银杏 芽蕪 木ノ芽
- 御造り 三種盛り
- 中皿 菊蕪風呂吹き 田楽味噌
蒸し鮑 菊菜
紅葉野菜 焼栗
- 焼物 真魚鱈柚庵焼
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度ご飯
- 水菓子 季節の果実

平成三十年神無月吉日 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。

「秋づくし会席」

一三、〇〇〇円

先付	凶合蟹 防風 蟹身湿地寄せ 千鳥酢
前菜	かぼす釜 河豚浅葱巻 河豚真子白菜和え 河豚煮凍り 河豚唐揚げ
御椀	松茸土瓶蒸し 鱧つみれ 甘海老つみれ 三つ葉 酢橘
御造り	石鯛薄造り 活大梅貝 鮪
中皿	秋の野菜煮 鮑白扇揚 五郎島金時 茄子 加賀蓮根 舞茸 味噌たれ
焼物	湯鯛 金時草 生姜みぞれ醤油
煮物	治部煮 和牛 簾麩 小松菜 小蕪
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	季節の果実

「ステーキ会席」

一五、〇〇〇円

先付	凶合蟹 防風 蟹身湿地寄せ 千鳥酢
御椀	松茸土瓶蒸し 巻海老 鯛 銀杏 三つ葉 酢橘
御造り	石鯛薄造り 大梅貝 鮪
蒸物	秋野菜オリーブ油蒸焼 五郎島金時 茄子 人参 加賀蓮根 舞茸 味噌たれ
メイン	和牛ヒレステーキ チリソース 山葵醤油 天然塩 サラダ
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 土鍋御飯 味噌汁 香の物
水菓子	季節の果実

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。