

「蕎麦御膳」 三、八〇〇円

先付

加賀蓮根葛豆腐
小原木野菜 帆立貝
ポン酢庵 玉あられ

箱

御造り 三種盛り
蕎麦がき揚げ出し
揚物 鯛素揚げ 青唐

焼八寸 七味卸し 醤油露
鱈柚庵焼 梅貝旨煮
玉子焼 栗麩田楽

巻海老艶煮
舞茸金平 揚げ銀杏

御食事

加賀手打ち蕎麦
汐露 醤油露 薬味

水菓子

季節の果実

「ステーキ御膳」 四、八〇〇円

先付

加賀蓮根葛豆腐
小原木野菜 帆立貝
ポン酢庵 玉あられ

御椀

湿地茸ふかし
鯛 巻湯葉 鶯菜 木の芽

御造り

冷皿

二種盛り
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

加賀蓮根葛豆腐
小原木野菜 帆立貝
ポン酢庵 玉あられ

御椀

湿地茸ふかし 鯛
巻湯葉 鶯菜 木の芽

箱

御造り 三種盛り
焼物 鱈柚庵焼 千枚蕪
揚物 蟹クリームコロツケ

煮物 特製ソース 青唐
治部煮 日向鶏
酢物 サーマンマリネ
玉ねぎ パプリカ

御食事

江戸三度御飯 味噌汁

水菓子

季節の果実

平成三十年霜月吉日 日本橋浅田

会席「尾山」 八、〇〇〇円

- 先付 鰯木ノ芽焼 新蓮根刻み
隠元 石川芋
- 御 椀 新蓮根羽二重
鯛葛打ち 鶯菜 柚子
- 御造り 三種盛り 妻一式
- 焼八寸 鱈柚庵焼
蟹クリームコロツケ
粟麩田楽 のど黒寿司
巻海老艶煮
サーモンマリネ
- 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」 二二、〇〇〇円

- 先付 帆立貝アボカド巻
雲丹ソース 針ラレシ
- 前 菜 のど黒寿司 慈姑煎餅
なまこ京人參白和え
自然薯黄身焼 矢生姜
- 御 椀 鯛葛打ち 菊花ふかし
巻湯葉 木の芽
- 御造り 三種盛り 妻一式
- 中 皿 鮑利休焼 焼海老芋 銀杏
- 焼 物 鱈朴葉焼 焼き蓮根
銀杏 焼き葱 針柚子
- 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 車鯛昆布 粉唐墨和え
水菜 黄菊 長芋 茗荷
- 前 菜 自然薯煎餅 河豚寿司
芹烏賊白和え 百合根穴子
慈姑揚げ煮 矢生姜
- 御 椀 帆立貝黄身煮 巻海老
巻湯葉 鶯菜 柚子
- 御造り 三種盛り 妻一式
- 中 皿 和牛ステーキ 焼き野菜
チリソース
- 焼 物 のど黒朴葉焼 白山豆腐田楽
焼き葱 針柚子
- 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

平成三十年霜月吉日 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。