

会席「尾山」 八、〇〇〇円

- 先付 鱈白子ポン酢 紅白膾
焼き椎茸 菜の花
- 御碗 鰯粕汁 大根人参 一味
- 御造り 三種盛り
- 焼八寸 鰯照り焼
源助大根柚子味噌掛け
恵比寿 露金平
梅貝旨煮 慈姑揚げ煮
- 煮物 治部煮 日向鶏
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
江戸三度ご飯
- 水菓子 季節の果実

会席「加賀」 一一、〇〇〇円

- 先付 胡麻豆腐 蟹身
生湯葉 鱈甲庵 木ノ芽
- 前菜 蟹棒寿司 子持ち昆布
菜の花昆布^ペ
恵比寿 蕪寿司
- 御碗 帆立ふかし 梅人参
椎茸 芹 薄氷大根 柚子
- 御造り 三種盛り
- 中皿 鱈白子天婦羅 寒筍 天豆
薬味 天つゆ
- 焼物 鯖利休焼 叩き牛蒡
- 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

- 前菜 柚子釜鱈でんぶ和え
巻海老 牛蒡 千社唐
百合根 菜の花昆布^ペ
子持ち昆布 河豚煮凍り
- 御碗 凶合蟹ふかし 若芽豆腐
芽蕪 柚子
- 御造り 鰯 鱈子付 甘海老
- 中皿 鱈 白子酒蒸し 白菜
筍 昆布 ポン酢 薬味
- 焼物 鰯 露金平 千枚漬
- 煮物 治部煮 合鴨
- 酢物 河豚糠漬け
金時草 生姜酢
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊
- 水菓子 季節の果実

平成三二年睦月吉日 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。

「蕎麦御膳」 三、八〇〇円

先付

胡麻豆腐 寒筍 菜の花
炒り玉 田楽味噌 木ノ芽

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 叩き牛蒡

巻海老艶煮 法蓮草浸し

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

胡麻豆腐 寒筍
菜の花 炒り玉
田楽味噌 木ノ芽

御椀

鱈葛打ち
紅白色紙野菜
鶯菜 柚子

御造り

冷皿

温皿

二種盛り
フレッシュサラダ
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

季節の果実

「五段弁当」 五、〇〇〇円

先付

胡麻豆腐 寒筍 菜の花
炒り玉 田楽味噌 木ノ芽

御椀

鱈葛打ち 紅白色紙野菜
鶯菜 柚子

箱

御造り 三種盛り
焼物 鱈柚庵焼 叩き牛蒡
揚物 蟹クリームコロツケ

煮物 青唐 特製ソース
酢物 治部煮 日向鶏
紅白膾 鯛南蛮漬
黄身酢

御食事

江戸三度御飯 味噌汁

水菓子

季節の果実

平成三一年睦月吉日 日本橋浅田