

会席「尾山」 八、〇〇〇円

- 先付 帆立貝沼田和え
分葱 菜の花
茗荷酢取り
- 御碗 鯛ふかし 花卉人参
木の芽
- 御造り 三種盛り
- 焼八寸 鱒香味野菜焼
蟹出汁巻き葛庵掛け
梅貝時雨煮 筍木の芽焼
落塩金平 巻海老艶煮
たらの芽薄衣揚げ
- 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 季節の果実

会席「加賀」 二一、〇〇〇円

- 先付 小槍烏賊蟹身射込み
辛子酢味噌 芽キャベツ
紅防風
- 前菜 サーモン椿寿司 芹白和え
天豆黄身押し 鰯香梅煮
巻海老艶煮
- 御碗 豌豆豆腐 相並葛打ち
菜の花 木の芽
- 御造り 三種盛り
- 中皿 白魚いかだ天婦羅 たらの芽
筍 薬味 天つゆ 天然塩
- 焼物 鰯落味噌焼 花山葵
焼き帆立
- 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 季節の果実

会席「立山」 一六、〇〇〇円

- 先付 飯蛸 うるい
菜の花 酢ゼリー
- 前菜 鮫鱈肝琥珀寄せ 白魚酒蒸し
蕨 生口子 加減酢
細魚手綱寿司 天豆黄身押し
芹白和え
- 御碗 すまし仕立て 甘鯛蓬真丈
玉子豆腐 こごみ 木の芽
- 御造り 白身魚昆布 大梅貝 甘海老
- 中皿 加賀おでん
大根 筍 鰯つみれ
結び昆布 厚揚げ
結び落 花卉独活人参
- 焼物 鱒柚庵焼 花山葵酢浸し
落の薑薄衣揚
- 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 季節の果実

平成三二年如月吉日 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「冬尽くし」二二、〇〇〇円

先付	図合蟹 鏡大根 うるい こごみ 千鳥酢
前菜	白魚酒蒸し 蕨 生口子 加減酢 菜の花辛子和え 飯蛸 細魚手綱寿司 鮫鱈肝琥珀寄せ 天豆黄身押し
御椀	相並葛打ち 蓬豆腐 筍 木の芽
御造り	河豚薄造り 白身魚昆布ベ 甘海老
中皿	白味噌仕立て 河豚身 白子焼き目 結び白菜 葱 能登椎茸 浅葱 一味
焼物	甘鯛若狭焼 筍 木の芽焼 花山葵酢浸し
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	季節の果実
甘味	季節の甘味

会席「ステーキ会席」二五、〇〇〇円

先付	図合蟹 うるい こごみ 千鳥酢
御椀	蛤吸 地蛤 独活 黄人参 三つ葉 木の芽
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 山葵醤油 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
甘味	季節の甘味

会席「兼六」三〇、〇〇〇円

先付	図合蟹 うるい こごみ 千鳥酢
前菜	白魚酒蒸し 生口子 飯蛸 菜の花 筍木の芽焼 姫皮 天豆黄身押し 干口子焔焔焼
御椀	蛤吸い 地蛤 独活 黄人参 三つ葉 木の芽
御造り	河豚薄造り 鯛 墨烏賊
中皿	和牛ステーキ 能登椎茸 小玉葱 クレソン 香り野菜 能登塩
焼物	のど黒塩焼 花山葵酢浸し 染め卸し
煮物	加賀蓮根蒸し 蒸し鮑 金沢春菊 山葵 共地庵
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 季節の御飯
水菓子	季節の果実
甘味	季節の甘味

平成三一年如月吉日 日本橋浅田