

# お慶びに華を添えるお料理のご案内

日本人が古くから大切にしてきた伝統的な家族の絆。ハレの日には邪気や災厄を払い、健康と長寿を願う和の食文化。様々な人生儀礼やお顔合わせ・ご結納、三世代・四世代のご家族様のお越しをお待ち申し上げます。



大鯛唐蒸し

金沢伝統「大鯛唐蒸し」 一尾6人前 16,000円

藩政時代から受け継ぐ金沢の伝統的な振る舞い料理。  
鯛の身に卵の花を詰めたお料理です。

「大鯛照焼姿盛り」 一尾6人前 16,000円

姿美しい魚の王様『めでたい』を尾頭付で大皿に盛り付けました。



伊勢海老

「伊勢海老の活け造り」 一尾6人前 15,000円

伊勢海老は健康長寿、必勝祈願の縁起物です。殻は赤出汁にてご提供致します。

「活け鮑」 一杯 10,000円～ (約300g=2人前)

お造り、バター風味焼、天ぷらなどご希望の調理方法を承ります。  
戌の日のお祝(帯祝い)につがいの鮑をどうぞ。



お食い初め膳

「お食い初め膳」 お一人様 3,500円

足高御膳の漆器にてご用意致します。(男児用、女児用あり)  
祝膳に別皿で小鯛唐蒸しをお付け致します。

「黒毛和牛サーロインステーキ」 80g 4,800円

「フィレステーキ」 100g 7,500円

活力の源、良質なお肉を少し、お献立に添えられてはいかがでしょうか。

「土鍋 鰻まぶし御飯」 お一人様 2,000円追加 (お二人様から承ります)

コースのお食事を鰻まぶし御飯に変更できます。県外からのお客様に人気です。



土鍋 鰻まぶし御飯

※写真は全てイメージです。

<価格は全て税・奉仕料別でございます。お料理はご予約にて承ります>

親  
から  
子  
へ

帯祝い 妊娠五か月目の戌の日に安産を祈願します。  
お宮参り 生後30～33日目に氏神様に赤ちゃんの長寿と健康を祈ります。  
お食い初め 生後100日目に一生涯食べ物に困らないようお祈りします。  
七五三 男児五歳、女児三歳と七歳に氏神様へ無事成長を感謝します。(いずれも数え年)

入園・入学、卒園・卒業、成人式、就職など人生の節目を家族で祝う。

還暦60歳 古希70歳 喜寿77歳 傘寿80歳 米寿88歳

還暦以外は数え年でお祝いします。現代では満年齢でのお祝も増えてきました。  
「上質な和の空間でいただく良い食材を使ったお料理は、  
年配者の嗜好に合い、家族全員が寛げました」とのお声を頂戴しています。

母の日・父の日、敬老の日、退職祝い、快気祝いなど感謝の気持ちを込めて。

子  
から  
親  
へ

<地方によって期間の違いがございます。小さなお子様のお座敷個室のご利用は、誠に勝手ながら『休日のみ』とさせていただきます>

# 名古屋浅田 冬のおすすめ



季節限定 香箱蟹 一杯 5,000 円



ご夕食限定 函合蟹 時価  
(1/6 杯 3,000 円～・一杯 18,000 円～)



ご夕食限定 てっさ 一人前 5,000 円



ご夕食限定 ふぐ唐揚げ 3,500 円



季節限定 蕪寿司 1,200 円



ご夕食限定 土鍋蟹ご飯 一人前 2,000 円増  
(会席のお食事をご変更。お二人様から承ります)



和牛サーロインステーキ 80g 4,800 円  
和牛フィレステーキ 100g 7,500 円



土鍋 鰻まぶしご飯 一人前 2,000 円増  
(会席のお食事をご変更。お二人様から承ります)