

## お正月会席のご案内

平成30年1月1日(月)～5日(金)

### 浅田 お座敷個室

玉夢会席	10,000 円
福夢会席	15,000 円
宝夢会席	20,000 円

### 伊兵衛 テーブル、カウンター席

初夢弁当 (奉仕料込)	5,000 円
名古屋づくし	7,000 円
玉夢会席	10,000 円
福夢会席	15,000 円

是非ご家族皆様でご利用下さいませ。

名古屋浅田 052-569-5151

「玉夢（たまゆめ）」 一〇、〇〇〇円

先付 真魚鱈南蛮漬  
紅白なます 防風

祝皿 数の子 千社唐 梅人参  
穴子八幡巻 つく羽

黒豆千代呂木 市松玉子

御椀 矢柄葛打ち 帆立色紙真丈  
亀甲椎茸 鶯菜 柚子

御造り 三種盛り

中皿 蟹足香煎揚げ  
唐墨 青唐

神馬草 炒り出汁

焼物 鰯桑焼  
源助大根風呂吹き

梅麩 菜の花 辛子

煮物 治部煮 合鴨 野菜色々

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は

江戸三度御飯 赤出汁 香の物

水菓子 抹茶あんみつ

「福夢（ふくゆめ）」 一五、〇〇〇円

先付 子持ち昆布 紅白なます  
胡麻酢 防風

祝皿 数の子 千社唐 梅人参  
穴子八幡巻 つく羽

黒豆千代呂木 市松玉子

御椀 鯛葛打ち 蟹色紙真丈  
椎茸 鶯菜 柚子

御造り 三種盛り

中皿 黒毛和牛石焼  
チリソース 焼野菜

のど黒一夜干し  
酢橘染め卸し 蕪寿司

焼物

煮物 孫芋旨煮 海老芋黄身煮  
法蓮草 鯨旨煮 柚子

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は

江戸三度おにぎり

肉吸煮麵

水菓子 抹茶プリン 苺 林檎コンポート

「宝夢（たからゆめ）」 二〇、〇〇〇円

先付 蒸し鮑 紅白なます 胡麻酢 防風

祝皿 千社唐 梅人参  
福豆 赤飯俵唐墨

つく羽 市松玉子

絵馬慈姑 鮎甘露煮

御椀 のど黒炙り 帆立色紙真丈  
亀甲椎茸 鶯菜 柚子

御造り てっさ 鮪 甘海老 祝鶴

中皿 黒毛和牛フライ バター正油  
焼野菜 サラダ

焼物 鰯木ノ芽焼 あしらひ

煮物 鱈真子昆布巻 孫芋  
筍旨煮 壬生菜 薄揚げ  
海老黄身煮 木の芽

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は  
江戸三度おにぎり 又は

肉吸煮麵

水菓子 ラフランスコンポート 苺 柿

御甘 柚子浮島

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（税別）でございます。

「初夢弁当」

奉込料込 五、〇〇〇円

- 先付 数の子 穴子八幡巻 市松玉子  
箱 華蓮根 梅人参  
御造り 三種盛り  
焼物 鱈柚香焼 叩き牛蒡  
揚物 蟹クリームコロツケ  
青唐 特製ソース  
煮物 治部煮 三河鶏 野菜色々  
酢物 日の出サーモン 若布 防風  
御食事 江戸三度御飯  
赤出汁  
水菓子 抹茶葛餅

伊兵衛限定会席

「名古屋づくし」

七、〇〇〇円

- 祝皿 数の子 穴子八幡巻 市松玉子  
華蓮根 梅人参  
蒸物 名古屋コーチン茶碗蒸  
車海老 椎茸 百合根  
銀杏 三つ葉 柚子 銀庵  
御造り 三種盛り  
揚物 車海老天婦羅  
茄子 蓮根 天露 薬味  
御食事 一色産鰻使用  
鰻まぶし丼 出汁茶  
香の物 赤出汁  
又は  
愛知県産牛肉使用  
ステーキ丼  
にんにくチップ  
チリソース  
香の物 赤出汁  
水菓子 ミルクムース 小豆  
西尾の抹茶 柿

平成三十年正月 名古屋浅田

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）の価格でございます。