

会席「はな街」 税奉込

五、〇〇〇円

先付	若竹豆腐 白魚 山葵 木ノ芽 旨出汁
御椀	豌豆豆摺り流し 桜海老飛龍頭 鍵蕨 桜花
御造り	二種盛り
焼八寸	「芽吹きの春」 鱈木ノ芽焼 串打ち 桜恵比寿 雲丹真丈 海老あられ揚げ スナツプ豌豆 黄身酢 花卉人参 花山葵
煮物	治部煮 三河鶏
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	蓬わらび餅 甘夏 ジュレ掛け
食後	コーヒー 又は 抹茶

会席「百万石物語」

七、〇〇〇円

先付	蛭烏賊 鳥越豆腐 新若布 菜の花 千鳥酢ジュレ 生姜
加賀珍珠	河豚粕漬け 鮎佃煮 胡桃佃煮
御椀	凶合蟹蓬ふかし 桜花 ごごみ 花卉独活
御造り	二種盛り 能登もずく 加賀蓮根
焼物	鯛唐蒸し 梅貝時雨煮 白山豆腐田楽 天豆 桜恵比寿 筍木ノ芽焼 花びら人参
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	加賀棒茶あんみつ 能登大納言

伊兵衛限定会席

「名古屋づくし」 七、〇〇〇円

先付	蛭烏賊 鳥越豆腐 新若布 菜の花 生姜 千鳥酢ジュレ
蒸物	茶碗蒸し 名古屋コーチン 椎茸 車海老 百合根 銀杏 銀庵 三つ葉 柚子
御造り	三種盛り
揚物	車海老天婦羅 野菜天婦羅 天汁 薬味
御食事	一色産鰻使用 鰻井 香の物 赤出汁 薬味 又は 愛知県産牛肉使用 ステーキ丼 香の物 赤出汁
水菓子	バナラアイス 小倉 西尾の抹茶 甘夏 ジュレ掛け

会席「和牛石焼会席」

黒毛和牛80g 一〇、〇〇〇円
黒毛和牛120g 一二、四〇〇円
※ご夕食時は炭火焼をご用意致します。

先付	鳥越豆腐 蛭烏賊 新若芽 菜の花 千鳥酢ジュレ
前菜	能登もずく 恵比寿 梅貝時雨煮 河豚粕漬 鮎佃煮 甘海老具足煮
御椀	豌豆豆摺り流し 鍵蕨 桜海老飛龍頭 桜花
御造り	二種盛り
蒸物	蟹焼売 エリンギ レタス 炒り出汁
小鉢	サラダ りんごドレッシング
メイン	黒毛和牛石焼 焼野菜二種 ポン酢 チリソース
御食事	にんにくチップ 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度御飯 赤出汁 甘酒汁粉アイス 甘夏
水菓子	

平成二十九年卯月吉日 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。浅田のお米は国産米です。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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。