

会席「はな街」 税奉込

五、〇〇〇円

- 先付 胡桃豆腐 いくら
焼椎茸 貝割れ菜
山葵 美味出汁
- 御椀 月見玉子寄せ
鱧白焼 おぼろ昆布
梅肉 松葉柚子
- 御造り 二種盛り
- 焼八寸 「秋の月」
秋鮭柚庵焼 小芋田楽
菊蕪 海老あられ揚げ
栗焼目 玉子焼 丸十
岡ひじき胡麻和え
新銀杏 茗荷寿司
- 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 甘酒汁粉アイス
- 食後 コーヒー 又は 抹茶

会席「金沢百万石物語」

七、〇〇〇円

- 先付 万寿貝 金時草
加賀太胡瓜 針生姜
木ノ芽 割り酢
- 加賀珍味 河豚粕漬け
鮎佃煮 胡桃佃煮
- 御椀 加賀蓮根茶巾 蟹身
三つ葉 滑子 柚子
- 御造り 二種盛り
赤烏賊手鞠寿司
- 焼物 小鯛唐蒸し
恵比寿 お多福豆
梅貝時雨煮
- 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 赤皮南京ムース
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 万寿貝 金時草
針生姜 加賀太胡瓜
木ノ芽 割り酢
- 蒸物 名古屋コーチン茶碗蒸
車海老 椎茸 銀杏
百合根 三つ葉
柚子 銀庵
- 御造り 三種盛り
- 揚物 車海老天婦羅
野菜天婦羅 三種
天露 薬味
- 御食事 一色産鰻使用
鰻まぶし井
薬味 出汁茶
香の物 赤出汁
又は
愛知県産牛肉使用
ステーキ丼
チリソース
香の物 赤出汁
- 水菓子 ミルクアイス 小倉
西尾の抹茶 有りの実

会席「和牛炭火焼会席」

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

- 先付 万寿貝 金時草 割り酢
針生姜 加賀太胡瓜
- 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 月見玉子豆腐 梅肉
鱧白焼 おぼろ昆布
- 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
- メイン 黒毛和牛石焼 焼野菜
チリソース ポン酢
- 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 赤皮南京ムース
能登大納言

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。