

会席「はな街」 税奉込  
五、〇〇〇円

|     |   |
|-----|---|
| 先付  | 小松菜浸し 菊花<br>人参 椎茸 白蒟蒻<br>薄揚げ 糸加喜                                      |
| 御椀  | 湯葉摺り流し<br>甘海老ふかし<br>水前寺海苔 柚子  |
| 御造り | 二種盛り  |
| 焼八寸 | 「錦秋」<br>秋鮭西京焼 玉子焼<br>蓮根金平 揚げ銀杏<br>新丸十 野沢菜寿司<br>いくら卸し 紅葉野菜<br>鱧南蛮漬け白掛け |
| 煮物  | 治部煮 三河鶏   |
| 御食事 | 加賀手打ち蕎麦 汐露<br>又は<br>江戸三度御飯 赤出汁  |
| 水菓子 | 栗渋皮煮<br>和三盆プリン  |
| 食後  | コーヒー 又は 抹茶  |

会席「金沢百万石物語 秋」  
七、〇〇〇円

|     |                                    |
|-----|------------------------------------|
| 先付  | 加賀蓮根豆腐 水菜<br>焼椎茸 蕎麦の実庵<br>卸し生姜 木ノ芽 |
| 御椀  | 土瓶蒸し 松茸<br>蟹ふかし 鯛<br>三つ葉 酢橘        |
| 御造り | がんど 甘海老<br>能登もずく 菊花                |
| 焼物  | のど黒 白山豆腐<br>朴葉焼 揚銀杏                |
| 煮物  | 治部煮 合鴨<br>又は<br>小鯛唐蒸し              |
| 御食事 | 加賀手打ち蕎麦 汐露<br>又は<br>江戸三度御飯 赤出汁     |
| 水菓子 | 抹茶あんみつ                             |

伊兵衛限定会席  
「名古屋づくし」 七、〇〇〇円

|     |  |
|-----|--|
| 先付  | 加賀蓮根豆腐<br>囃合蟹 千鳥酢庵<br>卸し生姜 木ノ芽   |
| 蒸物  | 名古屋コーチン茶碗蒸<br>車海老 椎茸 百合根<br>銀杏 三つ葉 柚子  |
| 御造り | 三種盛り   |
| 揚物  | 車海老天婦羅<br>野菜天婦羅 天露   |
| 御食事 | 一色産鰻使用<br>鰻まぶし丼<br>薬味 出汁茶<br>香の物 赤出汁<br>又は<br>愛知県産牛肉使用<br>ステーキ丼<br>にんにくチップ<br>チリソース<br>香の物 赤出汁 |
| 水菓子 | ミルクアイス 小倉<br>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  | 胡桃豆腐 いくら<br>焼椎茸 貝割れ菜                           |
| 前菜  | 山葵 美味出汁<br>能登もずく 恵比寿<br>梅貝時雨煮                  |
| 御椀  | 河豚粕漬 鮎佃煮<br>甘海老具足煮<br>友禅豆腐<br>蕪糞仕立て<br>鯛 鶯菜 柚子 |
| 御造り | 二種盛り   |
| 蒸物  | 蟹焼売 エリンギ<br>レタス 炒り出汁                           |
| 小鉢  | サラダ<br>りんごドレッシング                               |
| メイン | 黒毛和牛石焼 焼野菜<br>チリソース ポン酢<br>にんにくチップ             |
| 御食事 | 加賀手打ち蕎麦 汐露<br>又は<br>江戸三度御飯 赤出汁                 |
| 水菓子 | 栗渋皮煮<br>和三盆プリン                                 |

平成二十九年神無月吉日 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。