

会席「ひなぎく」税奉込
五、〇〇〇円

- 先付 ぜんまい白和え 芹
金時人参 椎茸
- 煮物 百合根豆腐 エリンギ
鱈葛打ち おぼろ昆布
印元 柚子
- 御造り 三種盛り
- 蒸物 三河鶏 蓮根
新丸十 南京
舞茸 レタス
チリソース
ワイン塩 ちり酢
- 焼物 鱈照焼 千枚蕪
- 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 林檎蜜煮
- 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 蟹身 蛇腹胡瓜
千鳥酢ジュレ 防風
- 御椀 大根羹
鱈一塩 白山豆腐
焼葱 芹 柚子
- 御造り 鱈子付け がんど
鱈白子ポン酢
- 焼八寸 小鯛唐蒸し
加賀蓮根酢取り
鱈蕪寿司 恵比寿
生子羹 胡桃真丈
鮎佃煮 松葉蕎麦
- 煮物 治部煮 合鴨
冬の加賀野菜
- 御食事 加賀手打ち蕎麦
又は
江戸三度御飯 赤出汁
- 水菓子 能登大納言浮島
柿 林檎蜜煮

伊兵衛限定会席
「名古屋づくし」七、〇〇〇円

- 先付 新蕎麦豆腐 水菜
胡麻だれ 山葵
- 蒸物 名古屋コーチン茶碗蒸
車海老 椎茸 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 蓮根
茄子 青唐 天露
- 御食事 ひつまぶし風鰻丼
出汁茶 薬味
香の物 赤出汁
又は
愛知県産牛使用
ステーキ丼
チリソース
にんにくチップ
香の物 赤出汁
- 水菓子 季節の水菓子

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
※ご夕食時は炭火焼でご提供致します。

- 先付 ぜんまい白和え 芹
金時人参 椎茸
- 前菜 生子羹 蕪寿司
河豚粕漬 鮎佃煮
胡桃佃煮
- 御椀 甘海老具足煮
鱈葛打ち 百合根豆腐
おぼろ昆布 鶯菜
- 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
胡麻ドレッシング
- メイン 黒毛和牛石焼
焼野菜 ポン酢 薬味
チリソース
- 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 能登大納言浮島
柿 林檎蜜煮

平成三十霜月吉日 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。