

会席「ひなぎく」税奉込

五、〇〇〇円

先付	鯛南蛮漬け 柿酢 白菜柚子漬け 防風
煮物椀	玉子豆腐 穴子磯辺揚げ 京人参蕪紐川
御造り	二種盛り
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 鰯蕪寿司
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	きなこプリン 黒蜜 能登大納言浮島 蜜林檎
食後	コーヒー 又は 抹茶

会席「金沢百万石冬物語」

七、〇〇〇円

先付	蟹身 蛇腹胡瓜 千鳥酢ジュレ 防風
御椀	鰯粕汁 白山豆腐 大根人参短冊 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 鰯蕪寿司 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 蜜林檎

会席「名古屋づくし」

七、〇〇〇円

先付	鯛南蛮漬け 柿酢 白菜柚香漬け 防風
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 鰻井 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	抹茶クリームあんみつ

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	胡麻豆腐 冬菜 柚子味噌
前菜	生子羹 鰯蕪寿司 河豚粕漬 胡桃佃煮
御椀	鰯粕汁 白山豆腐 大根人参短冊
御造り	二種盛り 焼葱 芹 柚子
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	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
水菓子	苺ムース 能登大納言

平成三十師走吉日 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。