

会席「百万石」

一〇、〇〇〇円

先付	生雲丹 枝豆豆腐
前菜	新順才 美味出汁 山葵 泥鰌玉子寄せ アスパラ 胡麻餡 新丸十 卷海老 玉蜀黍真丈 蛸柔らか煮 白酢
御椀	鱧葛打ち 加賀太胡瓜 焼白山豆富 木ノ芽
御造り	二種盛り
焼物	小鯛唐蒸し 恵比寿 梅貝時雨煮 福豆
煮物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
水菓子	江戸三度御飯 赤出汁 季節の水菓子

※ 新会席「百万石」は五月十三日（月）より販売致します。

会席「金沢」

八、〇〇〇円

先付	万寿貝 白だつ 若布 茗荷 天豆 白掛け
御椀	鱧葛打ち 豌豆豆腐 こしあぶら 木ノ芽
御造り	三種盛り
焼八寸	鱈新生姜焼 新順才 叩きオクラ 新丸十 桜海老真丈 梅貝時雨煮 穴子柏葉寿司 茗荷酢取り アスパラ 胡麻餡
煮物	治部煮 三河鶏
酢の物	太刀魚南蛮漬 黄菊 霰酢和え 枸杞の実
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は
水菓子	江戸三度御飯 赤出汁 季節の水菓子

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。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。浅田のお米は国産米です。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席「名古屋づくし」  
七、〇〇〇円

先付	万寿貝 白だつ 若布
茗荷	天豆 白掛け
蒸物	名古屋コーチン茶碗蒸
	車海老 椎茸 百合根
御造り	三つ葉 柚子 銀庵
	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
	国産牛ステーキ
	貝割れ菜 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「伊兵衛ステーキ」  
七、〇〇〇円

先付	枝豆豆富 焼椎茸
	雲丹味噌 木ノ芽
御椀	相並唐揚げ 金時草ふかし
	五三竹 青柚子
御造り	二種盛り
蒸物	鱈 蓮根蒸し 銀杏
	木耳 百合根 銀庵
小鉢	三つ葉 卸し生姜
	フレッシュサラダ
	胡麻ドレッシング
温皿	国産牛ステーキ 焼野菜
	割り醤油 チリソース
	柚子胡椒卸し
御食事	能登塩 ニンニクチップ
	ビーフシチュー 御飯
	又は
	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は
水菓子	江戸三度御飯 赤出汁
	季節の水菓子

会席「ひなぎく」  
税奉込 五、〇〇〇円

先付	加賀太胡瓜 水茄子
	ヤングコーン アスパラ
煮物椀	雲丹ソース掛け
	胡麻豆腐 相並唐揚げ
御造り	金時草真丈 鶴菜 青柚子
	二種盛り
蒸物	三河鶏 新丸十
	南京 舞茸 レタス
揚物	甘長獅子唐 能登塩
	チリソース ちり酢
御食事	新蓮根挟み揚げ
	新茶葉 炒り出汁
	加賀手打ち蕎麦 汐露
	又は
水菓子	江戸三度御飯 赤出汁
食後	季節の水菓子
	コーヒー 又は 抹茶

令和元年皐月吉日 名古屋浅田