

会席「ひなぎく」税奉込

五、〇〇〇円

先付	小松菜煮浸し 蟹 湿地茸 薄揚げ 白蒟蒻 黄菊 糸賀喜
煮物椀	鱈身ふかし 若布豆腐 鍵蕨 京人参白玉 柚子
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	鰯照焼 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	苺牛乳プリン 林檎コンポート 抹茶蕨餅
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 日の出大根人参 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	加賀棒茶ムース 苺 白玉 能登大納言

会席「名古屋づくし」

七、〇〇〇円

先付	小松菜煮浸し 蟹 湿地茸 薄揚げ 白蒟蒻 黄菊 糸賀喜
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	西尾産抹茶使用 あん巻 苺

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	小松菜煮浸し 蟹 湿地茸 薄揚げ 白蒟蒻 黄菊 糸賀喜
前菜	生子羹 鰯蕪寿司 河豚粕漬 胡桃佃煮 鮎佃煮 甘海老具足煮
御椀	鱈身ふかし 若布豆腐 鍵蕨 柚子
御造り	二種盛り
揚物	蟹クリームコロツケ 青唐 特製ソース
小鉢	サラダ
メイン	胡麻ドレッシング 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 加賀棒茶ムース 苺 白玉 能登大納言
水菓子	

平成三十一年睦月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じて、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。