

会席「ひなぎく」税奉込
五、〇〇〇円

- 先付 安肝豆腐 うるい
ポン酢ジュレ
- 煮物 白魚酒蒸し 出汁巻
筍ふかし 早蕨
木ノ芽 花弁人參
- 御造り 二種盛り
- 蒸物 三河鶏 蕪 南京
カリフラワー 舞茸
レタス ちり酢
チリソース ワイン塩
- 揚物 公魚フライ 青唐
特製ソース
- 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 苺ババロア
林檎甲州煮 黒糖羊羹
- 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 安肝豆腐 うるい
ポン酢ジュレ
- 御椀 蟹ふかし 早蕨
木ノ芽 花弁人參
- 御造り 三種盛り
- 焼八寸 小鯛唐蒸し
筍木ノ芽焼 生子羹
鰯蕪寿司 恵比寿
鮎佃煮 お多福豆
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 加賀手打ち蕎麦
又は
江戸三度御飯 赤出汁
- 水菓子 苺あんみつ
能登大納言 白玉

会席「名古屋づくし」
七、〇〇〇円

- 先付 鳥越豆腐 菜の花
辛子酢味噌 花弁人參
- 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 菜味
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 西尾抹茶プリン

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
金時人參 椎茸 芹
- 前菜 生子羹 鰯蕪寿司
河豚粕漬 梅貝時雨煮
鮎佃煮 甘海老具足煮
- 御椀 蟹ふかし 早蕨
木ノ芽 花弁人參
- 御造り 二種盛り
- 揚物 公魚フライ 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
チリソース 菜味
にんにくチップ
- 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 苺あんみつ
能登大納言 白玉

平成三十一年如月吉日 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。