

追加のお料理とアップグレードのご案内

いつものお料理に一工夫

*加賀料理の代表格「治部煮」

定番の合鴨を黒毛和牛にグレードアップ お一人様 1,500 円増
いつものお料理に美味しい変化はいかがでしょうか。

*日本海水揚げ「のど黒塩焼」

季節の焼物をのど黒塩焼にグレードアップ お一人様 1,500 円増
白身のトロとも呼ばれるのど黒は一本釣りされた最上級品を切り身で用意いたします。

*愛知県一色産「鰻土鍋ごはん」

お一人様 2,000 円増 (お二人様から承ります)
コースのお食事を鰻まぶしご飯に変更できます。県外からのお客様に人気です。

*良質のお肉を少し「黒毛和牛炭火烧」

季節の煮物を黒毛和牛炭火烧にグレードアップ お一人様 3,000 円増
単品での追加は 80g お一人様 4,800 円

お祝いに華を添えるお料理

*金沢伝統「大鯛唐蒸し」 一尾 6 人前 16,000 円

藩政時代から受け継ぐ金沢の伝統的な振る舞い料理。
鯛の身に卵の花を詰めたお料理です。



*「大鯛照焼姿盛り」 一尾 6 人前 16,000 円

姿美しい魚の王様『めでたい』を尾頭付で大皿に盛り付けました。



*「伊勢海老の活け造り」 一尾 6 人前 10,000 ~ 12,000 円

伊勢海老は健康長寿、必勝祈願の縁起物です。殻は後ほど赤出汁にしてご提供致します。



夏季限定 「鮎」のお料理はいかがでしょうか。

*「活鮎塩焼」、「活鮎唐揚げ」 一人前 2,000 円

富山県庄川の清流で育った鮎が生きて浅田に届きます。
新鮮な鮎を是非ご堪能下さいませ。

※写真はすべてイメージです。

<価格は全て税・奉仕料別でございます。お料理はご予約にて承ります>