

「恵寿(けいじゅ)」 一〇、〇〇〇円

- 先付 冷製加賀野菜煮 青柚子ジュレ 蟹身
- 御祝皿 金沢伝統大鯛唐蒸し 鯛唐蒸し 梅恵比寿 福豆 卷海老木ノ芽焼 梅貝 金箔
- 御椀 鱧葛打ち 巻き湯葉 冬瓜 茗荷 木ノ芽
- 御造り 三種盛り
- 煮物 治部煮 合鴨
- 酢物 真魚鰹南蛮漬 霰和え 黄菊 紅防風
- 御食事 赤飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 大納言あんみつ

「福寿(ふくじゅ)」 一五、〇〇〇円

- 乾杯 グラススパークリングワイン
- 先付 焼茄子利休寄せ 蟹身 印元 美味出汁 山葵
- 御祝皿 金沢伝統大鯛唐蒸し 鯛唐蒸し 梅恵比寿 福豆 卷海老木ノ芽焼 梅貝 金箔
- 御椀 鱧 卷海老 朝顔冬瓜 葛水仙 柚子 鶴菜
- 御造り 白身薄作り 他二種
- 中皿 蟹焼売 レタス エリンギ 薬味 炒り出汁
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 赤飯 赤出汁
- 水菓子 大納言あんみつ

「宝寿(ほうじゅ)」 一〇、〇〇〇円

- 乾杯 グラススパークリングワイン
- 先付 蒸し鮑 トマト 赤芋茎 黄菊 胡瓜霰ジュレ
- 御祝皿 金沢伝統大鯛唐蒸し 鯛唐蒸し 梅恵比寿 福豆 卷海老木ノ芽焼 梅貝 金箔
- 御椀 鱧葛打ち 枝豆腐 梅肉 木ノ芽
- 御造り 白身薄作り 他二種
- 中皿 竹筒盛り 活け鮎焼浸し アスパラ 葛素麵 温玉 椎茸
- 煮物 治部煮 和牛
- 御食事 赤飯 赤出汁
- 水菓子 西瓜 桃蜜煮 葡萄
- 甘味 葛饅頭

平成二十九年葉月吉日 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。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)に奉仕料込の価格でございます。