

「恵寿(けいじゅ)」 一〇、〇〇〇円

- 先付 胡桃豆腐 山葵 美味出汁  
いくら 貝割れ菜 焼椎茸
- 御祝皿 金沢伝統大鯛唐蒸し  
鯛唐蒸し 梅恵比寿 福豆  
巻海老木ノ芽焼 梅貝 金箔
- 御椀 蕪羹仕立て 揚鯛  
甘海老ふかし  
鶯菜 柚子
- 御造り 三種盛り
- 煮物 治部煮 合鴨
- 酢物 鱧南蛮漬け 加賀太胡瓜  
白酢掛け クコの実
- 御食事 赤飯 赤出汁
- 水菓子 栗渋皮煮  
和三盆プリン

「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 加賀蓮根豆腐  
凶合蟹 千鳥酢庵  
卸し生姜 木ノ芽
- 御祝皿 金沢伝統大鯛唐蒸し  
鯛唐蒸し 梅恵比寿 福豆  
巻海老木ノ芽焼 梅貝 金箔
- 御椀 甘鯛菊水仙 巻海老  
餅銀杏 芽蕪 木ノ芽
- 御造り 三種盛り
- 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 香の物
- 水菓子 抹茶あんみつ

「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 銀杏豆腐 蟹身 印元  
焼椎茸 蕪庵掛け
- 御祝皿 金沢伝統大鯛唐蒸し  
鯛唐蒸し 梅恵比寿 福豆  
巻海老木ノ芽焼 梅貝 金箔
- 御椀 松茸土瓶蒸し 酢橘
- 御造り 白身薄造り 他二種
- 中皿 菊蕪風呂吹き  
蒸し鮑 紅葉野菜  
栗 田楽味噌
- 煮物 治部煮 和牛
- 御食事 赤飯 赤出汁 香の物
- 水菓子 丸十モンブラン  
有りの実 葡萄
- 甘味 五郎島羊羹

平成二十九年神無月吉日 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。