

「恵寿(けいじゅ)」 一〇、〇〇〇円

先付	鳥越豆腐 胡桃だれ 焼椎茸 水菜
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	鱈葛打ち 金時人參ふかし 水前寺海苔 鶯菜 柚子
御造り	三種盛り
煮物	治部煮 合鴨
酢物	能登もずく 焼帆立 木ノ芽
御食事	赤飯 赤出汁 香の物
水菓子	加賀棒茶プリン

「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	車鯛昆布締め 粉唐墨和え 水菜 茗荷 黄菊 長芋
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 矢柄葛打ち 揚げ豆腐 鶯菜 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	あんみつ

「宝寿(ほうじゅ)」 二〇、〇〇〇円

乾杯	グラススパークリングワイン
先付	香箱蟹 金時草 蟹酢ジュレ
御祝皿	金沢伝統大鯛唐蒸し 鯛唐蒸し 梅恵比寿 福豆 巻海老木ノ芽焼 梅貝 金箔
御椀	帆立 巻海老 巻湯葉 鶯菜 柚子
御造り	白身薄造り 他二種
中皿	鮑利休焼 海老芋焼 栗 京人參 蕪紐皮 銀杏
煮物	治部煮 和牛
御食事	赤飯 赤出汁 香の物
水菓子	加賀棒茶プリン 洋梨コンポート 柿
甘味	栗金団

平成二十九年霜月吉日 名古屋浅田