

「恵寿(けいじゅ)」 一〇、〇〇〇円

| | |
|-----|--|
| 先付 | 鳥越豆腐 胡桃たれ 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 | 蕪仕立て 鰯一塩 白山豆腐 冬菜 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 | 柚子プリン |

「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 | 鳥越豆腐 蟹身 胡桃たれ 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 | 蕪仕立て 矢柄白玉餅 金時人參ふかし 水前寺海苔 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 | 洋梨甲州蜜煮 ヨーグルトソース |

「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 | 茹で凶合蟹 蟹酢 |
| 煮物 | 治部煮 和牛 |
| 御食事 | 赤飯 赤出汁 香の物 |
| 水菓子 | 柚子プリン 焼林檎カスタード 柿 |
| 甘味 | 黄味しぐれ |

平成二十九年師走吉日 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。