

「恵寿(けいじゅ)」 一〇、〇〇〇円

先付	胡麻豆腐 蟹身 印元 山葵 美味出汁
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 椎茸 紅白色紙 鶯菜 柚子
御造り	三種盛り
煮物	治部煮 合鴨
酢物	公魚南蛮漬け 紅白膾 紅防風
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	林檎コンポート ヨーグルトソース

「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	子持ち昆布 紅白膾 結び昆布 割り酢
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	裏仕立て 帆立ふかし 梅人参 鶯菜 柚子
御造り	三種盛り
中皿	蟹脚香煎揚げ 神馬草 薬味 炒り出汁
煮物	治部煮 合鴨
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	苺嶺岡 苺ソース

「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	裏仕立て 矢柄葛打 安肝豆腐 芽蕪 柚子
御造り	白身薄造り 他二種
中皿	茹で囃合蟹 蟹酢
煮物	治部煮 和牛
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	生姜みつプリン 苺 柿
甘味	黄味しぐれ

平成三十年睦月吉日 名古屋浅田