

「恵寿（けいじゅ）」 一〇、〇〇〇円

先付	胡桃豆腐 いくら 焼椎茸 貝割れ菜 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
御椀	福子葛打ち 焼茄子 梅肉 青三つ葉 木ノ芽
御造り	三種盛り
煮物	治部煮 合鴨
酢物	穴子焼南蛮漬け 甘酢羹 若布 木ノ芽
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	大納言プリン

「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	胡桃豆腐 蒸し鮑 貝割れ菜 焼椎茸 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
御椀	加賀蓮根摺り流し 里芋 揚鯛 印元 揚豆腐 振り柚子
御造り	白身薄造り 他二種
中皿	鱧 秋茄子 エリンギ 青唐 天婦羅 天露 薬味
煮物	治部煮 合鴨
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	棒茶ムース

「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	松茸 蒸し鮑 法蓮草浸し
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
御椀	丸吸い 玉子豆腐 焼き餅 白髪葱 露生姜
御造り	白身薄造り 他二種
中皿	笹鰯唐揚げ 銀杏 松葉 揚げ浜塩
煮物	治部煮 和牛
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節の水菓子

平成三十年長月吉日 名古屋浅田