

「宝寿（ほうじゅ）」 一八、〇〇〇円

乾杯	グラススパークリングワイン
先付	毛蟹 蟹身片葉寄せ 加賀太胡瓜 千鳥酢
御祝皿	鯛姿盛り 鶴亀
	金沢伝統鯛唐蒸し 梅恵比寿
	巻海老木ノ芽焼 梅貝 福豆
御椀	相並葛打ち 豌豆豆腐
	こしあぶら 干口子 木ノ芽
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	鮎唐揚 鮎唐揚
	天豆 白板昆布網
	金沢熊走より山菜
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
甘味	季節の御甘

「福寿（ふくじゅ）」 一四、〇〇〇円

乾杯	グラススパークリングワイン
先付	生雲丹 生湯葉 加賀太胡瓜
	酢ゼリー 花穂紫蘇 柚子
御祝皿	鯛姿盛り
	金沢伝統大鯛唐蒸し 梅恵比寿
	巻海老木ノ芽焼 梅貝 福豆
御椀	相並葛打ち 豌豆豆腐
	こしあぶら 木ノ芽
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	小鮎天婦羅 新茶葉
	蓮根素揚げ 南京ソース
煮物	治部煮 合鴨
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節の水菓子

「恵寿（けいじゅ）」 一〇、〇〇〇円

先付	生雲丹 枝豆腐
	新順才 美味出汁 山葵
前菜	泥鰌玉子寄せ 新丸十
	アスパラ胡麻餡 巻海老
	玉蜀黍真丈 蛸柔らか煮
御椀	鱧葛打ち 加賀太胡瓜
	焼白山豆腐 木ノ芽
御造り	三種盛り
焼物	小鯛唐蒸し 恵比寿
	梅貝時雨煮 福豆 金箔
煮物	治部煮 合鴨
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節の水菓子

令和元年皐月吉日 名古屋浅田