お祝い会席《和（なごみ）》一三、二〇〇

（税込・奉別）

先付　鱧南蛮漬け
加賀太胡瓜　ミニオクラ
紅白撚り　生姜酢

前菜　大鯛姿唐蒸し
恵比寿　胡桃甘露煮
栗甘露煮

御椀　蛤奉書巻　玉子豆富
つる菜　振り柚子

御造り　鮪焼き霜
車鯛昆布〆
煽り烏賊

中皿　鮎唐揚げ
玉蜀黍かき揚げ
伏見唐辛子
能登揚浜塩　酢橘

祝い肴　御赤飯
紅白なます
お多福豆　金箔

御多喜合せ　治部煮　合鴨ロース煮
小松菜　蓬麩　山葵

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露

甘味　マンゴープリン
ミント

お祝い会席《燦（きらめき）》一七、六〇〇円

（税込・奉別）

先付　巻海老　白胡麻豆富
花穂紫蘇　割醤油　山葵

前菜　新じゅん菜
叩きオクラ　吸い酢
小鯛小袖寿司
どじょう蒲焼き　赤皮南瓜羹
隠元　天豆　白和え

御椀　新蓮根すり流し
福子唐揚げ　蓮玉　つる菜　青柚子

御造り　鮪焼き霜
車鯛昆布〆　煽り烏賊

祝い肴　御赤飯　紅白なます
お多福豆　金箔

台の物　大鯛姿唐蒸し
恵比寿　栗　胡桃

御多喜合せ　治部煮　合鴨ロース煮
小松菜　蓬麩　山葵

御食事　昆布〆鯛茶漬け　又は
加賀手打ち蕎麦　汐露

水菓子　氷室すいか

甘味　能登大納言
冷やしお汁粉　紅白白玉

お祝い会席《曙（あけぼの）》二四、二〇〇円

（税込・奉別）

先付　蓮の葉　鱧落とし
加賀太胡瓜　花穂　梅肉醤油

前菜　新じゅん菜
叩きオクラ　吸い酢
小鯛小袖寿司
どじょう蒲焼き　赤皮南瓜羹
隠元　天豆　白和え

御椀　玉蜀黍すり流し
車海老　玉子豆富
つる菜　青柚子

御造り　白身魚うす造り
鮪焼き霜　煽り烏賊

祝い肴　御赤飯　紅白なます
お多福豆　金箔

台の物　大鯛姿唐蒸し
恵比寿　栗　胡桃

御多喜合せ　治部煮　黒毛和牛うす焼き
小松菜　蓬麩　山葵

御食事　昆布〆鯛茶漬け　又は
加賀手打ち蕎麦　汐露

水菓子　パッションフルーツゼリー

甘味　能登大納言
冷やしお汁粉　紅白白玉

令和七年文月吉日　青山浅田

上記は御献立の一例です。時季に合わせて内容を変更させていただきます。恐れ入りますが、予めご了承くださいますようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。