

お祝い会席《和(なごみ)》一三、二〇〇円

先付 螢鳥賊

木の芽酢ジュレ  
うるい

わらび 落生姜  
花卉 独活 人参

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 筍真丈  
こしあぶら 木の芽

御造り 車鯛昆布メ  
甘海老  
鳥賊

中 皿 桜海老かき揚げ  
たらの芽 薄衣揚げ  
能登揚 浜塩 酢橘

祝い肴 御赤飯  
紅白なます  
お多福豆 金箔

炊合せ 治部煮  
合鴨 筍 舞茸  
小松菜 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

甘味 いちごパンナコッタ

お祝い会席《燦(きらめき)》一七、六〇〇円

先付 螢鳥賊

木の芽酢ジュレ  
うるい

わらび 落生姜  
花卉 独活 人参

前菜 能登もずく酢 針生姜  
小鯛小袖寿司 桜葉  
巻海老 鉄扇  
鯛真子 琥珀寄せ  
白和え

御 椀 帆立貝 天豆

御造り 車鯛昆布メ  
甘海老 鳥賊

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

炊合せ 治部煮  
合鴨 筍  
簾麩 舞茸 小松菜

御食事 昆布メ鯛茶漬け  
又は 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 キウイパンナコッタ

甘味 紅白饅頭

お祝い会席《曙(あけぼの)》二四、二〇〇円

先付 蛤酒蒸し

木の芽酢ジュレ  
うるい わらび 落生姜  
花卉 独活 人参

前菜 能登もずく酢 針生姜  
小鯛小袖寿司 桜葉  
巻海老 鉄扇  
鯛真子 琥珀寄せ  
白和え 帆立貝 天豆

御 椀 相並 筍真丈  
こしあぶら 木の芽

御造り 白身魚うす造り  
甘海老 大梅貝

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

炊合せ 治部煮  
黒毛和牛うす焼き  
小玉葱 簾麩 小松菜

御食事 昆布メ鯛茶漬け  
又は 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 パパイヤゼリー

甘味 紅白饅頭

令和六年卯月吉日

青山浅田