

「恵寿(けいじゅ)」 一〇、〇〇〇円

先付	胡桃豆腐 山葵 美味出汁 いくら 貝割れ菜 焼椎茸
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	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	鱧南蛮漬け 加賀太胡瓜 白酢掛け クコの実
御食事	赤飯 赤出汁 香の物
水菓子	抹茶わらび餅

「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 金箔
御椀	蓮根摺り流し 揚甘鯛 里芋 牛蒡笹搔き真丈 印元 木ノ芽
御造り	三種盛り
中皿	蟹焼売 レタス エリンギ 薬味 炒り出汁
煮物	治部煮 合鴨
御食事	赤飯 赤出汁 香の物
水菓子	葡萄ゼリー寄せ カスタードソース

「宝寿(ほうじゅ)」 一〇、〇〇〇円

乾杯	グラススパークリングワイン
先付	松茸 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 金箔
御椀	甘鯛羽二重蒸し 雲丹 鶴菜 柚子
御造り	白身薄造り 他二種
中皿	鮑焼しやぶ 無花果 蓮芋 茗荷子 胡麻たれ
煮物	治部煮 和牛
御食事	赤飯 赤出汁 香の物
水菓子	赤皮南京ムース 有の実
甘味	栗蒸し羊羹

平成二十九年長月吉日 名古屋浅田