

「恵寿（けいじゅ）」 一〇、〇〇〇円

先付 冷製加賀野菜煮  
青柚子ジュレ

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 鱧南蛮漬け  
蛇腹胡瓜 防風

御食事 赤飯 香の物 赤出汁

水菓子 桃ムース

「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 焼茄子利休寄せ 蟹身  
印元 美味出汁 山葵

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 鱧葛打ち 素麺  
小メロン 鶴菜 柚子

御造り 白身薄造り 他二種

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 香の物 赤出汁

水菓子 加賀棒茶寒天あんみつ

「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 蒸し鮑 トマト 赤芋茎  
黄菊 胡瓜霰ジュレ

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 鯛葛打ち 新銀杏豆腐  
水前寺海苔 木ノ芽

御造り 白身薄造り 他二種

中皿 鮎 茄子フライ  
蓮根餅 枝豆  
蓼の葉 味噌だれ

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

平成三十年葉月吉日 名古屋浅田