

「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	香箱蟹 千鳥酢ジュレ
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	鰯粕汁
御造り	白身薄造り 他二種
中皿	鱈フライ 白子庵
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	白子豆腐 柚子味噌
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	牡蠣ふかし 玉子豆腐
御造り	三種盛り
中皿	蟹脚天婦羅 加賀蓮根
煮物	金時草 椎茸
御食事	治部煮 合鴨
	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	白子豆腐 柚子味噌
前菜	鱈でんぶ和え
	菜の花昆布 子持ち昆布
	鰯蕪寿司 梅恵比寿
御椀	凶合蟹ふかし 玉子豆腐
御造り	三種盛り
焼物	小鯛唐蒸し
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

令和元年睦月吉日 名古屋浅田