

会席「ひなぎく」税奉込

五、〇〇〇円

先付	桜海老 小松菜浸し 椎茸 薄揚げ 糸賀喜
煮物椀	豌豆豆腐 白魚 筍真丈 鍵蕨 桜花
御造り	伊勢真鯛焼霜 ベビーリーフ 新玉葱 ブロッコリースプラウト とんぶり ラレシ 胡麻ドレッシング 鱈柚庵焼 玉子焼
焼物	花山葵 スナップ豌豆 サーモン蓮根小袖寿司 赤蒟蒻 諸胡瓜 蕪
煮物	治部煮 三河鶏 加賀手打ち蕎麦 汐露
御食事	又は 江戸三度御飯 赤出汁 桜プリン 蓬蕨餅
水菓子	蜜柑コンポート
食後	コーヒー 又は 抹茶

会席「金沢百万石物語」

七、〇〇〇円

先付	蟹身 蓬胡麻豆腐 千鳥酢ジュレ ころもみ
前菜	蛸烏賊 うるい 木ノ芽味噌 梅貝時雨煮 河豚粕漬 甘海老ふかし 桜豆腐 鍵蕨 桜花 花卉独活
御造り	二種盛り 筍 菜の花昆布
焼八寸	小鯛唐蒸し 白山豆腐田楽
煮物	恵比寿 胡桃佃煮 治部煮 合鴨 加賀手打ち蕎麦
御食事	又は 江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	能登大納言ムース

会席「名古屋づくし」

七、〇〇〇円

先付	蟹身 蓬胡麻豆腐 千鳥酢ジュレ ころもみ
蒸物	名古屋コーチン茶碗蒸 車海老 椎茸 百合根 三つ葉 柚子 銀庵
御造り	三種盛り 車海老天婦羅 野菜天婦羅 蓮根 茄子 青唐 天露
揚物	ひつまぶし風鰻井 出汁茶 薬味 香の物 赤出汁
御食事	又は 愛知県産牛使用 ステーキ丼 チリソース にんにくチップ 香の物 赤出汁 二色いろいろ 桜プリン
水菓子	

会席「和牛石焼会席」

黒毛和牛80g 一〇、〇〇〇円  
黒毛和牛120g 一二、四〇〇円  
※ご夕食時は炭火焼でご提供致します。

先付	蟹身 蓬胡麻豆腐 千鳥酢ジュレ ころもみ
前菜	蛸烏賊 うるい 木の芽味噌 梅貝時雨煮 河豚粕漬 甘海老ふかし 桜豆腐 鍵蕨 桜花 花卉独活
御造り	二種盛り 桜鯛五色あられ揚げ 明日葉 煎り出汁 サラダ
揚物	小鉢 胡麻ドレッシング 黒毛和牛石焼 焼野菜 ポン酢 チリソース 薬味 にんにくチップ
御食事	又は 加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	江戸三度御飯 赤出汁 能登大納言ムース

平成三十一年弥生吉日 名古屋浅田