

先付 香箱蟹 金時草 千鳥酢

前菜 柚子釜 甘海老このわた掛け

鰺蕪寿司 生子羹 千社唐

人参あられ 干口子火取り

御椀 凶合蟹ふかし 芽蕪 柚子

御造り 凶合蟹洗い 生姜 割醬油

鰺 鱒昆布締め

中皿 茹で凶合蟹

蟹味噌 千鳥酢

焼物 焼凶合蟹 蟹味噌甲羅焼

酢橘 能登塩

御食事 土鍋炊き蟹御飯

又は

加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 季節の水菓子

先付 香箱蟹 金時草 千鳥酢

前菜 柚子釜 生子このわた掛け

鰺蕪寿司 松風 千社唐

松笠慈姑揚げ煮

御椀 凶合蟹ふかし 芽蕪 柚子

御造り 鰺 鱒子付 甘海老

中皿 茹で凶合蟹

蟹味噌 千鳥酢

蒸物 凶合蟹蕪甲羅蒸し

蟹味噌 百合根 銀庵

御食事 土鍋炊き蟹御飯

又は

加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 季節の水菓子