

【五段弁当】

先付 豌豆豆腐

じゅん菜

菖蒲独活

酢取り茗荷

出汁

お椀 蓮根汁

鯛唐揚

海老ふかし

さとうざや

箱

造里 三種盛り

揚物 蟹湯葉かつ揚

アスパラガス

味噌たれ

焼物 太刀魚塩焼

筍

谷中生姜

煮物 合鴨治部煮

南瓜

舞茸

簾麩

小松菜

酢物 ちらし寿司

穴子 巻海老

錦糸玉子

絹さや

食事 手打ち蕎麦

汐露

甘味 金沢あんみつ

【八、〇〇〇円】

先付 万寿貝酒蒸

加賀太胡瓜

菖蒲独活

酢取り茗荷

前菜

河豚糠漬

酢橘卸し

細魚柏葉寿司

玉蜀黍真丈

片葉白和え

巻海老オクラ寄せ

お椀

蓮根汁

相並唐揚

豌豆豆腐

さとうざや

造里

三種盛り

大目鱈柚庵焼

筍

谷中生姜

煮物

合鴨治部煮

南瓜

舞茸

簾麩

小松菜

食事

手打ち蕎麦

汐露

金沢あんみつ

甘味

【一二、〇〇〇円】

先付 鱧ざく

加賀太胡瓜

酢取り茗荷

前菜

新じゅん菜

細魚柏葉寿司

玉蜀黍真丈

片葉白和え

巻海老オクラ寄せ

お椀

丸吸い

丸豆腐

針独活

芽葱

忍生姜

造里

三種盛り

鮎唐揚

こしあぶら

白板昆布網

焼物

甘鯛若狭焼

筍

谷中生姜

合鴨治部煮

南瓜

簾麩

小松菜

食事

手打ち蕎麦

汐露

水菓子

氷室西瓜

甘味 金沢あんみつ