

【五段弁当】

- 先付 鱧源平焼
- 蓮芋
- 茗荷
- 胡麻酢
- お椀 蟹ふかし
- 椎茸
- つる菜
- 柚子
- 箱
- 造里 三種盛
- 揚物 蓮根海老挟み揚
- 万願寺
- 煎り出汁
- 焼物 小鯛唐蒸し
- ゑびす
- 矢生姜
- 煮物 合鴨治部煮
- 舞茸
- 簾麩
- 粟麩
- 法蓮草
- 山葵
- 寿司 巻海老棒寿司
- 細魚玉寿司
- 錦糸巻寿司
- 食事 加賀手打ち蕎麦
- 汐露
- 水菓子 洋梨

【会席 八、〇〇〇円】

- 先付 車鯛昆布
- 金時草
- 干口子火取り
- 生姜酢
- 前菜 白和え
- 巻海老
- 占地茸
- 隠元
- サーモン柿寿司
- 玉子松風
- 子持鮎昆布卷
- 穴子八幡卷
- お椀 蛤奉書卷
- 錦秋豆腐
- つる菜
- 柚子
- 造里 三種盛
- 焼物 真名鰹柚庵焼
- お浸し
- 菊菜
- 黄菊
- 矢生姜酢取り
- 煮物 合鴨治部煮
- 舞茸
- 簾麩
- 粟麩
- 小松菜
- 山葵
- 食事 加賀手打ち蕎麦
- 汐露
- 水菓子 五郎島金時ババロア

【会席 一二、〇〇〇円】

- 先付 蟹身
- 防風
- 前菜 白和え
- 柿
- 占地茸
- 隠元
- 巻海老細魚手綱寿司
- 玉子松風
- 子持鮎甘露煮
- 穴子八幡卷
- お椀 丸吸 または 土瓶蒸し
- 丸豆腐
- 松茸
- 芽菊
- 露生姜
- 造里 三種盛
- 中皿 松笠海老真丈
- 新銀杏松葉
- 鱧唐揚
- 焼物 湯鯛
- 金時草
- 生姜みぞれ酢
- 煮物 合鴨治部煮
- 舞茸
- 簾麩
- 粟麩
- 小松菜
- 山葵
- 食事 加賀手打ち蕎麦
- 汐露
- 水菓子 葡萄ゼリー寄せ