

お祝い会席《和くなごみ》一一、〇〇〇円
(税込み・奉別)

- 先付 万寿貝山椒煮
加賀太胡瓜
酢取茗荷
生姜酢
- 前菜 紅白撚り野菜
- 前菜 大鯛姿唐蒸し
恵比寿 胡桃甘露煮
栗甘露煮
- 御椀 蛤奉書卷
豌豆豆腐
浜防風 柚子
- 御造り 烏賊
甘海老
車鯛昆布メ
- 祝い肴 御赤飯
五色なます
お多福豆 金箔
- 煮物 合鴨治部煮
簾麩 石川芋
小松菜 舞茸
- 御食事 加賀手打ち蕎麦
- 水菓子 金沢あんみつ

お祝い会席《燦くきらめき》一六、五〇〇円
(税込み・奉別)

- 先付 万寿貝山椒煮
加賀太胡瓜
酢取り茗荷 生姜酢
紅白撚り野菜
- 前菜 小鯛粽寿司 新順菜吸酢
片葉白和え 玉蜀黍真丈
巻海老鉄扇 穴子八幡巻
- 御椀 蛤奉書卷
豌豆豆腐 浜防風 柚子
- 御造り 車鯛昆布メ
甘海老 烏賊
- 祝い肴 御赤飯 五色なます
お多福豆 金箔
- 台の物 大鯛姿唐蒸し
恵比寿 栗 胡桃
- 煮物 合鴨治部煮
簾麩 石川芋
小松菜 舞茸
- 御食事 昆布メ鯛茶漬け
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露
- 水菓子 水室西瓜
- 甘味 紅白饅頭

お祝い会席《曙くあけぼの》二二、〇〇〇円
(税込み・奉別)

- 先付 蒸し鮑 加賀太胡瓜
酢取り茗荷 寄せ酢 生姜
紅白撚り野菜
- 前菜 巻海老鉄扇
小鯛粽寿司 玉蜀黍真丈
新順菜吸酢 穴子八幡巻
- 御椀 相並 豌豆豆腐 浜防風 柚子
- 御造り 白身魚うす造り
大梅貝 甘海老
- 祝い肴 御赤飯 五色なます
お多福豆 金箔
- 台の物 大鯛姿唐蒸し
恵比寿 栗 胡桃
- 煮物 和牛治部煮
簾麩 小玉葱 小松菜 舞茸
- 御食事 昆布メ鯛茶漬け
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露
- 水菓子 水室西瓜
- 甘味 紅白饅頭

令和四年皐月吉日 青山浅田

上記は御献立の一例です。時季に合わせて内容を変更させていただきます。
恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。