

「宝寿（ほうじゅ）」 18000円  
(税込 19800\*)

食前	
先付	香箱蟹 金時草湯葉卷
祝皿	鯛姿盛り 鶴亀
	金沢伝統鯛唐蒸し 梅恵比寿
	巻海老木の芽焼 梅貝 福豆
御椀	白子摺り流し 鱈
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	図合蟹蕪蒸し
煮物	治部煮 和牛
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

「福寿（ふくじゅ）」 14000円  
(税込 15400\*)

食前	
先付	鱈白子豆腐 鱈子付け
御祝皿	鯛姿盛り
	金沢伝統大鯛唐蒸し 梅恵比寿
	巻海老木の芽焼 梅貝 福豆
御椀	蛤吸い 蛤真丈
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	源助大根玉地寄せ 香箱蟹
煮物	治部煮 合鴨
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節の水菓子

「恵寿（けいじゅ）」 10000円  
(税込 11000\*)

先付	蟹身 腹胡瓜 千鳥酢ジュレ
御椀	清まし仕立て
御造り	三種盛り
中皿	加賀蓮根挟み揚げ
焼物	小鯛唐蒸し お多福豆
	梅貝旨煮 恵比寿
煮物	治部煮 合鴨
御食事	赤飯 香の物 赤出汁
水菓子	季節の水菓子

令和三年師走吉日 名古屋浅田