

「宝寿（ほうじゅ）」 18000円  
(税込 19800\*)

食前  
先付 蓮の葉盛り 鱧落とし  
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 丸吸い  
御造り 白身薄造り 二種盛り  
中皿 和牛ステーキ  
煮物 治部煮 能登岩牡蠣  
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 鱧照り焼 加賀太胡瓜  
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 玉蜀黍摺り流し 巻海老  
御造り 白身薄造り 二種盛り  
中皿 鮎揚げ煮 無花果風呂吹き  
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 水無月豆腐 巻海老  
御椀 鱧葛打ち  
御造り 三種盛り  
中皿 鮎揚げ煮  
焼物 小鯛唐蒸し  
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

令和三年水無月吉日 名古屋浅田