

「宝寿（ほうじゅ）」 18000円  
(税込 19800\*)

食前	香箱蟹 金時草湯葉卷
先付	鯛姿盛り 鶴亀
祝皿	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	鱈白子豆腐 鱈葛打ち
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	源助大根風呂吹き
煮物	図合蟹玉地蒸し 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	帆立貝焼き霜
先付	鯛姿盛り
御祝皿	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	蟹ふかし
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	源助大根風呂吹き 穴子山椒煮
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	胡麻豆腐 巻海老
御椀	清まし仕立て
御造り	三種盛り
中皿	海老芋唐揚げ
焼物	小鯛唐蒸し お多福豆
煮物	梅貝旨煮 恵比寿 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

令和三年霜月吉日 名古屋浅田