

「宝寿（ほうじゅ）」 一八、〇〇〇円

乾杯	スパークリングワイン
先付	鮑蒸し煮 加賀太胡瓜
御祝皿	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	鱧葛打ち
御造り	三種盛り
中皿	和牛ステーキ
	赤皮南京 へた紫茄子
煮物	鰻蓮蒸し
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）」 一四、〇〇〇円

乾杯	スパークリングワイン
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	新蓮根摺り流し 鯛
御造り	三種盛り
中皿	鰻巻き玉子 夏の加賀野菜
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）」 一〇、〇〇〇円

先付	玉蜀黍豆腐 巻海老
御椀	清まし仕立て
	鱧葛打ち 青唐真丈
御造り	三種盛り
中皿	鰻巻き玉子 夏の加賀野菜
焼物	小鯛唐蒸し 恵比寿
	いなだ酢橘卸し 泥鰌蒲焼
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

令和元年文月吉日 名古屋浅田