	水菓子 季節の水菓子	いくら醤油漬け 味噌汁	御食事 土鍋炊き サーモン御飯	煮物 治部煮 合鴨	焼物のど黒塩焼き	中二二和牛サーロインステーキ	L	御造り季節の鮮魚	御椀はた白麗茸	唐墨大根 蟹寿司	前菜 柚子釜 梅貝このわた掛け	先 付 ふく白子蒸し	(税込サ別 27500円)	「宝夢(たからゆめ)」 25000円
	水菓子 季節の水菓子	又は 江戸三度御飯	御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露		焼物 真魚鰹味噌柚庵焼き	中 皿 <u>無蒸</u> し 蟹野菜庵掛け	御造り季節の鮮魚	御椀帆立真丈	唐墨まぶし大根 ざす昆布〆	小袖寿司 玉子松風 黒豆	前菜 五色膾 鱈真子昆布巻	先 付 車海老 渋皮栗 白和え) (税込サ別 22000円)	円 「福夢(ふくゆめ)」 2000円
令和八年正月 名古屋浅田	水菓子 季節の水菓子	又は 江戸三度御飯	御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露	煮 物 治部煮	焼 物 焼き鰤 大根	中 皿 鱈白子玉地蒸し	御造り季節の鮮魚	御 椀 蛤潮汁	黒豆松葉 白梅貝 梅恵比寿	小袖寿司 玉子松風	前菜 五色膾 鱈真子昆布巻	先 付 帆立焼き霜 金時草	(税込サ別 16500円)	「玉夢(たまゆめ)」 15000円