

「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 露 独活 椀の芽 木の芽酢ジュレ
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	蛤吸い 蛤酒蒸し うるい 蕨 黄人参
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	和牛ステーキ 能登塩 山葵 新じゃが芋 小玉葱
煮物	蛍烏賊黄味煮 舞茸 ぜんまい信太巻 法蓮草
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	飯蛸蒸し煮 露 独活 椀の芽 木の芽酢ジュレ
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	相並葛打ち 筍真丈 こしあぶら 桜花 木の芽
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	桜海老 三つ葉 掻き揚げ こごみ 椀の芽 薄衣揚げ
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	豌豆豆腐 白魚黄味煮 蕨
御椀	相並葛打ち 筍真丈 こしあぶら 桜花 木の芽
御造り	三種盛り
中皿	桜海老 三つ葉 掻き揚げ こごみ 椀の芽 薄衣揚げ
焼物	小鯛唐蒸し 筍木の芽焼 桜恵比寿 せん菜
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

令和元年卯月吉日 名古屋浅田