

「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 白無花果
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	松茸土瓶蒸し
御造り	三種盛り
中皿	和牛ローストビーフ
煮物	鰻蓮根蒸し
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	車鯛昆布ヱ 干口子 金時草
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	加賀蓮根摺り流し 鱧
御造り	三種盛り
中皿	口細鰈唐揚げ
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	胡桃豆富 蟹身
御椀	清まし仕立て
	鱧葛打ち 翡翠茄子
御造り	三種盛り
中皿	加賀蓮根挟み揚げ 松茸
焼物	小鯛唐蒸し 恵比寿
	子持ち鮎昆布巻煮
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

令和元年長月吉日 名古屋浅田