

「宝寿（ほうじゅ）」

25,000円（税サービス料込）

前菜	唐墨和え	細魚	菜の花昆布ペ	先付	鮑蒸し煮
能登生子	このわた	鰯蕪寿司	ふく煮凍り	前菜	唐墨和え
御椀	丸真丈	卷海老キヤビア	季節の鮮魚	能登生子	細魚
祝肴	赤飯 膾 お多福豆	大鰯姿盛り	御造り	御椀	鰯蕪寿司
御造り	季節の鮮魚	金沢伝統 鯛唐蒸し	祝肴	赤飯 膾 お多福豆	帆立焼き霜 春菜お浸し
祝皿	大鰯姿盛り	惠比寿 栗甘露煮 久留美	御造り	大鰯姿盛り	前菜
御食事	金沢伝統 治部煮 和牛	鰯御飯 加賀味噌汁	祝皿	赤飯 膾 お多福豆	唐墨和え
水菓子	季節の水菓子	水菓子	金沢伝統 鯛唐蒸し	御椀	鰯蕪寿司
甘味	季節の御甘	甘味	惠比寿 栗甘露煮 久留美	祝肴	帆立焼き霜 春菜お浸し

* ご昼食「宝寿」限定特典

シャンパン又はノンアルスパークリング

「福寿（ふくじゅ）」

20,000円（税サービス料込）

前菜	唐墨和え	細魚	菜の花昆布ペ	先付	帆立焼き霜 春菜お浸し
能登生子	このわた	鰯蕪寿司	ふく煮凍り	前菜	唐墨和え
御椀	丸真丈	卷海老キヤビア	季節の鮮魚	能登生子	細魚
祝肴	赤飯 膾 お多福豆	大鰯姿盛り	御造り	御椀	鰯蕪寿司
御造り	季節の鮮魚	金沢伝統 鯛唐蒸し	祝肴	赤飯 膾 お多福豆	帆立焼き霜 春菜お浸し
祝皿	大鰯姿盛り	惠比寿 栗甘露煮 久留美	御造り	大鰯姿盛り	前菜
御食事	金沢伝統 治部煮 和牛	鰯御飯 加賀味噌汁	祝皿	赤飯 膾 お多福豆	唐墨和え
水菓子	季節の水菓子	水菓子	金沢伝統 鯛唐蒸し	御椀	鰯蕪寿司
甘味	季節の御甘	甘味	惠比寿 栗甘露煮 久留美	祝肴	帆立焼き霜 春菜お浸し

* ご昼食「福寿」限定特典

梅酒 又は 梅ジユース

「恵寿（けいじゅ）」

15,000円（税サービス料込）

祝皿	金沢伝統 鯛唐蒸し	先付	帆立焼き霜 春菜お浸し
御椀	蛤 揚げ湯葉真丈	祝皿	金沢伝統 鯛唐蒸し
祝肴	季節の鮮魚	御椀	蛤 揚げ湯葉真丈
御造り	赤飯 膾 お多福豆	祝肴	季節の鮮魚
祝皿	大鰯姿盛り	御造り	赤飯 膾 お多福豆
御食事	金沢伝統 治部煮	祝皿	大鰯姿盛り
水菓子	鰯御飯 加賀味噌汁	御椀	蛤 揚げ湯葉真丈
甘味	季節の水菓子	祝肴	金沢伝統 鯛唐蒸し

* ご昼食「恵寿」限定特典

令和八年如月 名古屋浅田