

「宝寿（ほうじゅ）」  
18000円  
(税込 19800\*)

食前  
先付 香箱蟹 金時草湯葉卷  
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 鱈一汐  
御造り 白身薄造り 二種盛り  
中皿 図合蟹蕪蒸し  
煮物 治部煮 和牛  
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）」  
14000円  
(税込 15400\*)

食前  
先付 五色膾 数の子粕漬け 黒豆  
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 鱈白子摺り流し  
御造り 白身薄造り 二種盛り  
中皿 金沢おでん 源助大根吹き  
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）」  
10000円  
(税込 11000\*)

先付 胡麻豆腐 筍  
御椀 清まし仕立て  
鱈 白子真丈  
御造り 三種盛り  
中皿 加賀蓮根蒸し 穴子  
焼物 小鯛唐蒸し お多福豆  
梅貝旨煮 恵比寿  
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

令和四年睦月吉日 名古屋浅田

当日の市場の動向に応じまして、食材が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。浅田のお米は国産米です。 \*ご精算時に別途サービス料10%加算させていただきます。