

「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	鱧落とし 加賀太胡瓜
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	虎魚丸仕立て
御造り	三種盛り
中皿	和牛ローストビーフ
煮物	鰻蒸し煮 夏の加賀野菜
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	蒸し雲丹 玉蜀黍豆腐
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	沢煮椀 鱧葛打ち
御造り	三種盛り
中皿	鮎唐揚げ
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	鱧白煮 夏の加賀野菜
御椀	清まし仕立て
	鱸焼き目 金時草真丈
御造り	三種盛り
中皿	加賀蓮根蒸し 焼穴子
焼物	小鯛唐蒸し 恵比寿
	いなだ酢橘卸し 泥鰌蒲焼
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

令和元年葉月吉日 名古屋浅田