

「宝寿（ほうじゅ）」 18000円
(税込 19800*)

- 食前
- 先付 毛蟹琥珀寄せ 金時草
- 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 鱧葛打ち 松茸
- 御造り 白身薄造り 二種盛り
- 中皿 活け鮑風味焼
- 加賀蓮根風味焼 揚げ蓮玉
- 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 胡桃豆富 蟹身 菊花庵
- 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 鱧葛打ち 翡翠茄子
- 御造り 白身薄造り 二種盛り
- 中皿 加賀蓮根 蓮玉 蓮煎餅
- 松茸フライ
- 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 胡桃豆富 蟹身 菊花庵
- 御椀 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
- 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

令和三年長月吉日 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。