

「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	蓮の葉 青竹
	毛蟹 蟹身片葉寄せ
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	鱧葛打ち 枝豆豆富
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	鮑風味焼
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）」 一四、〇〇〇円

乾杯	スパークリングワイン
先付	鱧照焼 加賀太胡瓜
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	玉蜀黍摺り流し 相並葛打ち
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	鮎揚げ煮
	無花果風呂吹き
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）」 一〇、〇〇〇円

先付	冷製夏野菜 ジュレ掛け
御椀	清まし仕立て
	鱧葛打ち 氷室湯葉真丈
御造り	三種盛り
中皿	鮎揚げ煮
	無花果風呂吹き
焼物	小鯛唐蒸し 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

令和元年水無月吉日 名古屋浅田