

「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	香箱蟹 金時草湯葉巻
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	白子摺り流し 鱈
御造り	三種盛り
中皿	和牛ローストビーフ
煮物	鰻蓮根蒸し
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	帆立焼き霜
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	鰯粕汁
御造り	三種盛り
中皿	香箱蟹 源助大根 玉地寄せ
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	蕎麦豆腐 巻海老
御椀	清まし仕立て
	鱈 金時人参ふかし
御造り	三種盛り
中皿	加賀蓮根蒸し
焼物	小鯛唐蒸し 恵比寿
	梅貝旨煮 福豆
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

令和元年師走吉日 名古屋浅田