

「宝寿（ほうじゅ）」 18000円
(21780円)

- 食前酒
- 先付 蒸し鮑 生姜酢ジュレ
- うるい 蕨 山独活 紅白縹り
- 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 蛤吸い
- 御造り 三種盛り
- 中 皿 和牛ステーキ
- 煮 物 加賀蓮根蒸し 鰻
- 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
(16940円)

- 食前酒
- 先付 飯蛸 生姜酢ジュレ
- うるい 蕨 山独活 紅白縹り
- 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 相並 筍真丈
- 御造り 三種盛り
- 中 皿 白魚 天豆 掻き揚げ 櫻の芽
- 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
(12100円)

- 先付 蓬胡麻豆富 蛸烏賊
- 御 椀 相並葛打ち
- 御造り 三種盛り
- 中 皿 筍挟み揚げ 落の薑
- 焼 物 櫻の芽 能登揚げ 浜塩
- 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

令和三年弥生吉日 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。()内は奉仕料10%と消費税込みの価格でございます。