シャンパン 又は ノンアルスパークリング ――* 年内ご昼食「福寿」年内ご昼食「宝寿」限定特典 ――――――――――――――――――――――――――――――――――――	味 季節の御甘 増 味 季節の	水菓子 季節の水菓子 水菓子 季節の	御食事 鯛御飯 加賀味噌汁 一 御食事 鯛御飯	物 金沢伝統 治部煮 和牛	恵比寿 栗 久留美 恵比寿	俵赤飯 お多福豆 俵赤飯	金沢伝統鯛唐蒸し 祝 皿 大鯛姿盛	皿 大鯛姿盛り 一 一 一 一 御造り 季節の	御造り 季節の鮮魚 御 椀 加賀蓮根摺	碗 松茸土瓶蒸し 鱧 ア子八幡巻	小鯛小袖寿司 絹かつぎ 小鯛小	柿 隠元 占地茸 一	菜 かぼす釜白和え 前菜 かぼす	付 子持ち鮎煮浸し 焼き茄子 ―― 先 付 子持ち	25,000円(税サービス料込) 20,0	席「宝寿(ほうじゅ)」 ――――――――――――――――――――――――――――――――――――
は 梅ジュースをプレゼント「福寿」限定特典	御甘	水菓子	加賀味噌汁	統治部煮	栗 久留美	お多福豆	(盛り 鯛唐蒸し	の鮮魚	(根摺り流し 錦秋豆富	幡巻 新銀杏松葉	小袖寿司 絹かつぎ	隠元 占地茸	かぼす釜白和え	子持ち鮎煮浸し 焼き茄子	00円 (税サービス料込)	(ふくじゅ) 」
	水菓子	1	卸食事	煮物	蒸物		御造り	御椀				祝皿		先 付	•	会席「・
令和七年神無月 名古屋浅田	季節の水菓子		桟田の夕露蕎麦	金沢伝統 治部煮	松茸玉地蒸し		季節の鮮魚	蛤吸い 錦秋豆富		表赤坂 10多畐豆	恵比寿 栗 久留美	大鯛姿盛り 鯛唐蒸し		焼茄子豆富 海老芝煮	15,000円(税サービス料込)	恵寿(けいじゅ)」