

「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	鮑蒸し煮 翡翠茄子
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	丸仕立て 丸豆腐 松茸
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	鱧落とし 錦糸瓜
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	蛤奉書 錦秋豆腐
御造り	三種盛り
中皿	凶合蟹玉地蒸し
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	银杏豆腐 巻海老
御椀	蕪糰仕立て
	鱧 錦秋豆腐
御造り	三種盛り
中皿	蟹出汁巻 蕎麦の実庵掛け
焼物	小鯛唐蒸し 玉子松風
	河豚煮凍り 梅貝旨煮
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