

「宝 寿(ほうじゅ)」 20000円

(税込 22000*)

先付	鮑蒸し煮 加賀太胡瓜
前菜	能登もずく酢
	穴子小袖寿司 玉蜀黍真丈
	巻海老鉄扇 赤皮南瓜寄せ
御 椀	鱧葛打ち 紅白相生
御造り	季節の造り盛り
祝い肴	赤飯 紅白膾 お多福豆
台の物	大鯛姿盛り 金沢伝統鯛唐蒸し
	恵比寿 胡桃甘露煮 栗甘露煮
煮 物	治部煮 和牛
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	季節の水菓子
甘 味	季節の御甘

「福 寿(ふくじゅ)」 15000円

(税込 16500*)

先付	鱧湯引き 加賀太胡瓜
前菜	能登もずく酢
	穴子小袖寿司 玉蜀黍真丈
	巻海老鉄扇 赤皮南瓜寄せ
御 椀	蛤奉書巻 胡麻豆腐
御造り	季節の造り盛り
祝い肴	赤飯 紅白膾 お多福豆
台の物	大鯛姿盛り 金沢伝統鯛唐蒸し
	恵比寿 胡桃甘露煮 栗甘露煮
煮 物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	季節の水菓子
甘 味	季節の御甘

「恵 寿(けいじゅ)」 10000円

(税込 11000*)

先付	鱧湯引き 加賀太胡瓜
台の物	大鯛姿盛り 鯛唐蒸し
	恵比寿 胡桃 栗甘露煮
御 椀	蛤奉書巻 湯葉豆腐
御造り	季節の造り盛り
祝い肴	赤飯 紅白膾 お多福豆
煮 物	治部煮 合鴨
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	季節の水菓子

令和四年葉月吉日 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。 *ご精算時に別途サービス料を加算させていただきます。