

「宝寿（ほうじゅ）」 一八、〇〇〇円

乾杯	グラススパークリングワイン
先付	毛蟹 蟹脚琥珀寄せ
御祝皿	鯛姿盛り 鶴亀
	金沢伝統鯛唐蒸し 梅恵比寿
	巻海老木ノ芽焼 梅貝 福豆
御椀	松茸土瓶蒸し
	めぎす摘入 甘海老摘入
御造り	三種盛り
中皿	鱧フライ 加賀野菜
煮物	治部煮 和牛
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	グラススパークリングワイン
先付	車鯛昆布締め 干口子
御祝皿	金時草 二杯酢
	鯛姿盛り
	金沢伝統大鯛唐蒸し 梅恵比寿
	巻海老木ノ芽焼 梅貝 福豆
御椀	加賀蓮根摺り流し
御造り	福子唐揚げ 石川芋
中皿	白身薄造り 二種盛り
煮物	冷製鱧と焼き茄子の茶碗蒸し
御食事	治部煮 合鴨
水菓子	赤飯 香の物 赤出汁
	季節の水菓子

「恵寿（けいじゅ）」 一〇、〇〇〇円

先付	胡桃豆腐 蟹身 松葉印元
	子持ち鮎甘露煮 恵比寿
	焼かます棒寿司 梅貝旨煮
御椀	加賀蓮根摺り流し
	福子唐揚げ 石川芋
御造り	三種盛り
中皿	菊蕪風呂吹き 松茸味噌
	鱧焼き目 菊花庵
焼物	小鯛唐蒸し 紅葉野菜
	巻海老木の芽焼き 新銀杏
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

令和元年長月吉日 名古屋浅田