

「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	図合蟹 蟹身山菜寄せ 千鳥酢
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	河豚こく 焼白子 豆富 芽蕪
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	蛤天婦羅 筍 ごとみ
	穂の芽 露の臺 能登塩
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	スパークリングワイン
先付	飯蛸 筍 うるい 梅霰
御祝皿	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	甘鯛焼目 豆富 ごとみ
御造り	白身薄造り 二種盛り
中皿	白魚搔き揚げ 露の臺
	穂の芽 ごとみ 能登塩
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	鮫鱈肝豆富 うるい 椎茸
御椀	蓬ふかし 相並葛打ち
	鍵蕨 花卉人参
御造り	三種盛り
中皿	白魚搔き揚げ 露の臺
	穂の芽 ごとみ 能登塩
焼物	小鯛唐蒸し
	筍木ノ芽焼 梅恵比寿
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

令和元年如月吉日 名古屋浅田