

会席「恵寿」一四、五二〇円

先付

- 鰻ざく
- 加賀太胡瓜
- 酢取り茗荷
- 紅白撚り生姜酢

前菜

- 大鯛姿唐蒸し
- 恵比寿
- 胡桃甘露煮
- 栗甘露煮

御椀

- 蛤奉書巻
- 玉子豆富
- 防風振り柚子

御造り

- 車鯛昆布メ
- 鮪焼き霜
- 烏賊

中皿

- 鮎唐揚げ
- 玉蜀黍かき揚げ
- 伏見唐辛子
- 能登揚浜塩酢橘

祝い肴

- 御赤飯
- 紅白なます
- お多福豆金箔

炊合せ

- 治部煮 合鴨
- 石川芋 舞茸
- 小松菜 簾麩 山葵

御食事

- 加賀手打ち蕎麦
- 汐露

甘味

- 抹茶パンナコッタ
- 能登大納言小豆煮寄せ
- 白玉

会席「福寿」一九、三六〇円

先付

- 鰻ざく
- 加賀太胡瓜
- 酢取り茗荷
- 紅白撚り生姜酢

前菜

- 新じゅん菜吸い酢
- 小鯛小袖寿司
- 巻海老鉄扇
- 玉蜀黍真丈
- 片葉胡麻和え

御椀

- 蛤奉書巻 玉子豆富
- 浜防風振り柚子

御造り

- 白身魚昆布メ
- 鮪焼き霜
- 烏賊

祝い肴

- 御赤飯 紅白なます
- お多福豆金箔

台の物

- 大鯛姿唐蒸し
- 恵比寿 栗胡桃

炊合せ

- 治部煮
- 合鴨 石川芋
- 簾麩 舞茸 小松菜

御食事

- 昆布メ鯛茶漬け
- 又は
- 加賀手打ち蕎麦
- 汐露

水菓子

- 氷室西瓜

甘味

- 紅白饅頭

会席「宝寿」二六、六二〇円

先付

- 蓮の葉
- 毛蟹蟹身
- 金時草
- 生姜千鳥酢

前菜

- 新じゅん菜吸い酢
- 小鯛小袖寿司
- 巻海老鉄扇
- とうもろこし真丈
- 片葉胡麻和え

御椀

- 鱧葛打ち
- 焼き豆富 小メロン
- 梅肉 青柚子

御造り

- 鮪焼き霜
- 烏賊
- 活大梅貝

祝い肴

- 御赤飯 紅白なます
- お多福豆金箔

台の物

- 大鯛姿唐蒸し
- 恵比寿 栗胡桃

炊合せ

- 治部煮
- 黒毛和牛うす焼き
- 小玉葱 簾麩 小松菜

御食事

- 昆布メ鯛茶漬け
- 又は
- 加賀手打ち蕎麦
- 汐露

水菓子

- 氷室西瓜

甘味

- 紅白饅頭

令和六年水無月吉日 日本橋浅田

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。 \* 上記料金にはサービス料 (10%) および消費税が含まれております。