

2027年 正月

新春五段 七〇〇〇円

先付け

鯛南蛮漬け

紅白膾 菜の花

お椀

薄張大根

帆立ふかし 日の出人参

鶴菜 松葉柚子

箱

御造り 鮪 烏賊 白身

焼物 鰯利休焼 叩牛蒡

揚げ物 蓮根挟み揚げ

青唐辛子

煮物 三河鶏 治部煮

お節 黒豆 数の子

田作り 鮓佃煮

恵比寿

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度ご飯

水菓子

金澤あんみつ

新春すき鍋会席 八八〇〇円

先付け

鯛南蛮漬け

紅白膾 菜の花

お椀

薄張大根

帆立ふかし

日の出人参

鶴菜 松葉柚子

御造り

三種盛り

メイン

和牛すき鍋

焼き豆腐 長ネギ

椎茸 法蓮草

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度ご飯

水菓子

金澤あんみつ

新春ステーキ会席 一〇〇〇〇円

先付け

鯛南蛮漬け

紅白膾 菜の花

お椀

薄張大根

帆立ふかし 日の出人参

鶴菜 松葉柚子

御造り

三種盛り

メイン

和牛ステーキ 150g

野菜3種

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度ご飯

水菓子

金澤あんみつ

玉夢会席

一二〇〇〇円

先付け

子持ち昆布 針生姜

紅白膾 菜の花

お祝皿

錦玉子

数の子 鱈真子昆布煮

黒豆 鯛小袖寿司

お椀

大根羹汁

鰯一塩 豆腐

鶯菜 柚子

お造り

三種盛り

中皿

鱈白子茶碗蒸し

生姜 鼈甲庵

焼き物

鰯柚庵焼き

叩き牛蒡

煮物

治部煮

三河鶏 簾麩 小芋

粟生麩 印元 山葵

食事

加賀手打ち蕎麦 汐つゆ

又は

江戸三度ご飯

水菓子

苺あんみつ

福夢会席

一五〇〇〇円

先つけ

蒸し鮑

紅白膾 胡麻酢

前菜

錦玉子 黒豆

恵比寿 数の子

鰯かぶら寿司

お椀

鰯粕汁

短冊大根 日の出人参

一味唐辛子 鶯菜

お造り

鰯 烏賊 鱈子付け

中皿

金澤おでん

源助大根 金澤春菊

能登椎茸 蟹揚げかし

落 からし

焼き物

天然水サーモン柚庵焼き

あしらい

煮物

治部煮 合鴨

簾麩 小松菜

食事

加賀手打ち蕎麦 汐つゆ

又は

ふく雑炊

水菓子

洋梨パンナコッタ

宝夢会席

二三〇〇〇円

先付け

香箱蟹 金時草 蟹酢ジュレ

針生姜 木の芽

前菜

柚子釜盛り

百合根 堀川牛蒡 印元

白和え

鱈真子昆布巻

松笠慈姑

恵比寿 黒豆松葉

お椀

鰯白子擦り流し 豆腐

鱈身 鶯菜 松葉柚子

お造り

ふくうす作り

中皿

源助大根風呂き

蒸し鮑 印元 銀庵

焼き物

鰯照り焼き

あしらい 鰯かぶら寿司

煮物

治部煮 和牛

簾麩 小松菜 筍

食事

加賀手打ち蕎麦 汐つゆ

又は

ふく雑炊

水菓子

ラフランスコンポート

クラッシュゼリー

ざくろ

甘味

蒸し羊羹

栗とあんぼ柿

特別会席 二五〇〇〇円

先付け 香箱蟹面盛り

千鳥酢 防風

金時草湯葉巻

前菜 柚子釜盛り

百合根 堀川牛蒡

印元 白和え

鱈真子昆布巻

松笠慈姑

恵比寿

黒豆松葉

お椀 のど黒炙り

みぞれ仕立て

焼豆腐 鶯菜 松葉柚子

お造り ふく薄作り

薬味 ポン酢

日の出鶴

鮪・白身昆布メ

中皿 ふぐ白子茶碗蒸し

生姜 鼈甲庵 芽ねぎ

焼き物 真魚鰹柚庵焼き

鰯かぶら寿司 紅白膾

煮物 治部煮 和牛薄焼き

簾麩 小松菜 筍

食事 加賀手打ち蕎麦 汐つゆ

又は

ふく雑炊

水菓子

莓寄せ ラ・フランス

甘味

蒸し羊羹

栗とあんぼ柿