

新春五段

8、470円 (屋・税奉込)
8、555円 (夜・税奉込)

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 梅人参

鶏菜 松葉柚子

箱

御造り 鮪 烏賊 白身

焼物 鯛利休焼 叩牛蒡

揚物 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 サーモン砧巻

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 能登大納言お汁粉
紅白白玉

新春九谷五彩

10、890円 (屋・税奉込)
11、385円 (夜・税奉込)

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 梅人参

鶏菜 松葉柚子

箱

御造り 鮪 烏賊 白身

焼物 鯛利休焼 叩牛蒡

揚物 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 サーモン砧巻

恵比寿

食事 *富士天然水サーモンフライ
又は

*和牛サーロインステーキ

水菓子 能登大納言お汁粉
紅白白玉

新春宝夢会席

30、250円（屋・税奉込）

31、625円（夜・税奉込）

先付け 香箱蟹 金時草 蟹酢

お祝皿 大王松添えて

黒豆松葉 鮑利休焼 恵比寿
柚子釜 子持ち昆布 紅白膾

お椀 霧仕立て

鯛 揚げ豆腐 梅人参
鶏菜 柚子

御造り 河豚薄造り

焼り烏賊 鮯子付け

中皿 源助大根風呂吹

柚子味噌 菜の花

焼物 のど黒一夜干し

染め卸し 叩き牛蒡

煮物 和牛治部煮

小玉葱 簾麩 粟麩 青菜 山葵

食事 加賀手打ち蕎麦

又は

香箱蟹炊き込みご飯

水菓子 洋梨コンポート

苺

甘味 能登大納言汁粉 焼き餅