

新春五段

8、470円（昼・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

鶯菜 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 サーモン砵巻

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（昼・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

鶯菜 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 サーモン砵巻

恵比寿

主菜 ＊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

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

新春玉夢会席

15、730円（昼・税奉込）
16、445円（夜・税奉込）

先付け 子持ち昆布

紅白膾 防風

祝皿 数の子 千社唐 梅人参

穴子八幡巻 恵比寿

サーモン砵巻

お椀 鯛葛打ち

帆立ふかし 梅人参

鶯菜 松葉柚子

お造り 白身昆布メ

鰯焼き霜 甘海老

焼物 鰯木の芽焼

菜の花辛子浸し

煮物 鴨治部 蓮根 舞茸

簾麩 法蓮草 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

戸三度御飯 赤出汁

水菓子 金沢あんみつ 加賀棒茶

新春福夢会席

19、360円（昼・税奉込）
20、240円（夜・税奉込）

先付け 蒸し鮑 紅白膾

防風 胡麻酢

お祝皿 大王松添えて

黒豆松葉 恵比寿

サーモン手毬寿司

梅錦玉子 数の子

お椀 雲仕立て のど黒炙り

揚げ豆腐 鶯菜 柚子

御造り 鱈子付け

烏賊 鰯又は鮪

中皿 源助大根風呂吹

柚子味噌 菜の花

焼物 鰯

山椒焼

叩き牛蒡

煮物 治部煮

合鴨 蓮根 簾麩

法蓮草 舞茸 山葵

食事 加賀手打ち蕎麦

又は

江戸三度ご飯

水菓子 洋梨コンポート

新春宝夢会席

30、250円（昼・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 雲仕立て

鰯 揚げ豆腐 梅人参
鶯菜 柚子

御造り 河豚薄造り

煽り烏賊 鱈子付け

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