

「和(なごみ)」

一一、〇〇〇円(税込・奉仕料別)

祝酒

先付 菜花 独活 蕨
新若芽 木の芽酢ジュレ

祝肴

細魚手毬寿司
能登もずく酢叩き芽
穴子八幡巻
鯛真子煮凍り
田芹胡麻酢和え
紅白上用団子松葉刺し

御椀

清汁仕立て
玉子豆腐 筍
巻海老葛叩き
軸菜 木の芽

向付

三種

中皿 桜海老 筍 新若布かき揚げ
たらの芽 ごとみ 酢橘 能登塩

鶴亀

大鯛唐蒸し

御多喜合せ

治部煮
合鴨 新馬鈴薯 蓬麩
小松菜 舞茸 簾麩 山葵

御食事

赤飯
味噌汁 香の物

水菓子

フルーツみつ豆

「きらめき」

一六、五〇〇円(税込・奉仕料別)

祝酒

先付 螢鳥賊 木の芽酢ジュレ
うるい 蕨 生姜

祝肴

細魚手毬寿司
能登もずく酢叩き芽
鯛真子煮凝り
穴子八幡巻
田芹胡麻酢和え
紅白上用団子松葉刺し

御椀

蛤吸い
独活 蕨
黄人参 木の芽

向付

三種

中皿 相並唐揚げ 蕪風呂吹き
浅利庵掛け
菜花 ごとみ 生姜

鶴亀

大鯛唐蒸し

御多喜合せ

治部煮
合鴨 新馬鈴薯 小松菜
舞茸 簾麩 山葵

御食事

土鍋筍御飯
香の物 味噌汁

水菓子

フルーツポンチ

甘味

夜桜

「記念日会席」

二二、〇〇〇円(税込・奉仕料別)

先付

ごとみ たらの芽 新若布
独活 木の芽酢ジュレ

祝肴

青竹盛り
鯛真子煮凍り
細魚手毬寿司
穴子八幡巻
巻海老 天豆白和え
大梅貝 このわた

御椀

蛤吸い
うるい 蕨
黄人参 木の芽

向付

桜鯛薄造り
ポン酢 薬味

中皿

湯鯛
筍 金時草 酢醤油

焼物

和牛ステーキ
クレソン 新馬鈴薯 小玉葱
胡麻ボン酢

煮物

相並唐揚げ 蕪風呂吹き
浅利庵掛け
菜花 生姜

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
白山麗鳥越村産蕎麦粉
又は
筍御飯 味噌汁 香の物

水菓子

フルーツみつ豆

甘味

夜桜

令和三年卯月吉日 青山浅田