

お祝い会席

二七、〇〇〇円

塗盆にて

祝い肴 一、子持ち槍いか照り煮 菜の花お浸し 花びら百合根

一、新蓮根 ほたて 海老 木の芽味噌 ひなあられ

一、花わさび 根みつば お浸し かに もみ海苔

御造里 鮪とろ 桜鯛

平貝 いか

季節の芽物 山葵 塩

御椀盛り あさり豆富

春子椎茸 小手毬麩 青味 柚子

家喜物 小鯛姿焼き 谷中生姜 あしらえ

紅白手毬鮓 鮭燻 白身

祝い豆紅白くし 金箔

和牛網焼き 落味噌 たらの芽

多喜合 鶴芋 亀人参

新じゃが にしん万年煮 海老黄味煮 青味 柚子

酢の物 ほたるいか うるい 辛子味噌 紅白野菜

御食事 お赤飯 ごま塩

香の物 留椀

御食後 季節の果物盛り合わせ

令和八年 弥生