

新春節会料理 御献立 二〇〇〇〇月(三人前)

祝 肴 家 喜 肴

竹器入り いくら醤油漬け 鰯の照り焼き

赤魚西京焼き

金角 黒豆密煮 金箔 鱈塩麴焼き 金時はじかみ

蟹の松風焼き

金角 栗きんとん 金箔 出汁巻き玉子

甘栗と若桃甘露煮

多喜合せ

金角 倍貝旨煮 梅麩 竹の子土佐煮

昆布巻き穴子 牛蒡の煮染め

金角 かつお胡桃 六方慈姑煮

合鴨口ース燻製 紅梅京人參

湯葉ひろうす

金長角 五万米(田作り) 手毬麩合せ煮 篠萬笹唐

衝羽根漬け

海老芋 鱧旨煮

金長角 祝敷の子

敷の子松前漬け 寿の物

小鯛笹漬け

口 取 肴 小川締め鮭

其の一 酢取り花蓮根

車海老芝煮 紅白なます 玉椿大根

姫あわび甲州煮

岩蛸煮付け

子持鮎甘露煮

其の二

伊達巻玉子 黄身焼き真丈

紅白蒲鉾 紅梅白梅餅 飛鶴と亀甲蒲鉾