

新春節会料理 御献立 三〇〇〇〇月(四人前)

祝 肴 口取肴

金角 黒豆蜜煮 車海老芝煮

金箔 穴子の八幡巻き

紅紗し煮梅

金角 五万米(田作り) 景付き金柑甘露煮

衝羽根漬 白梅長芋味塩酢漬

双金覗き丸透明 家喜肴

いくら醬油漬 鰯の照り焼き

赤魚西京焼き

銀角 祝数の子 子持ち昆布 鱈塩麴焼き 金時はじかみ

数の子松前漬 蟹の松風焼き

銀角 かつお胡桃

合鴨口ース燻製

多喜合せ

日の出紅白蒲鉾 竹の子土佐煮 牛蒡の煮染め

伊達巻玉子 六方慈姑煮 手毬麩合せ煮

羽二重奉書巻き餅 紅梅京人參 紅鮭昆布巻き

子持鮎甘露煮 絹英いんげん

檜扇黄金烏賊

剥き海老芝煮 寿の物 三色龍皮巻き 蟹錦紙巻き

姫鮑の甲州煮

飛鶴蒲鉾 干し柿巴巻き

亀甲蒲鉾 小鯛笹漬け 酢取り花蓮根

小川締め鮭

銀角 栗金団と甘栗 金箔 紅白なます

若桃甘露煮