

御節料理の献立

一之重

日之出伊勢海老
柚子釜入紅白生酢
(いくら添え)

唐寿美
伊達巻
出汁巻玉子
数の子
田作り
酢蓮根
小肌酢
紅白かまぼこ
紅白千代呂貴

三之重

鮑酒煮
海老つや煮
里芋白煮
帆立甘露煮
新竹の子煮
合鴨治部煮
鯧昆布巻
黒豆
慈姑
キンカン蜜煮
手毬麩
手綱こんにやく
菜種京人參甘煮
梅麩
牛蒡
鱈子旨煮

二之重

蟹爪二身揚げ
蟹しんじょうクラッカー揚げ
海老しんじょう紅白揚げ
鱈西京焼き
鰯照焼
栗みつ煮唐揚
酢蛸
柚子釜入かき酒盗和え

三段重ね 三万六千円

(税・送料込)

河豚ちりセット 四人前 一万六千五百円(税込)

その他刺身盛り合わせなど、相談に応じます