

「福」

先付	変わり豆腐 海老 旨出し
祝八寸	季節の祝肴盛り合わせ
御椀盛	蛤真丈 紅白手綱結び 結び湯葉
御造り	鯛 鮪 環八 あしらい添え
御家喜物	小鯛姿焼 はじかみ あしらい
温物	四季饅頭 彩り麩 ずわい蟹餡かけ
強肴	海老と季節野菜の天麩羅 扇昆布
食事	赤飯 味噌汁 香の物
デザート	フルーツ盛り合わせ

「禄」

先付	変わり豆腐 雲丹 旨出し
祝八寸	季節の祝肴盛り合わせ
御椀盛	蛤真丈 紅白手綱結び 結び湯葉
御造り	鯛 鮪 環八 あしらい添え
御家喜物	小鯛姿焼 和牛網焼 はじかみ あしらい
温物	四季饅頭 彩り麩 ずわい蟹餡かけ
強肴	海老と季節野菜の天麩羅 扇昆布
食事	赤飯 味噌汁 香の物
デザート	フルーツ盛り合わせ

「寿」

- 先 才巻海老 鮑 ピーナッツクリーム味噌
ピーテンドリル カモミールティの泡
- 旬 季節野菜の茶碗蒸し コンソメ館
ポルチーニ茸 雲丹
- 造 イセエビ 平目 とろろ昆布飾り
いくら 酢橘ヴィネグレット
- 揚 旬鮮魚介のパートブリック包み揚げ
- 凌 数の子 ブリーチーズ スプラウト 唐墨パウダー
- 焼 鯛柚子胡椒焼き
- 進 黒毛和牛ヒレ肉
朴葉味噌タプナードと三河味噌のソース
- 飯 御赤飯リゾット仕立て 香の物
- 菓 抹茶ホワイトチョコレートテリーヌ
季節のフルーツコンポート