

Aコース

水菓子	留	香の物	食	強	蒸	焼	造	お	祝
季節もの	赤出汁 粉山椒	箱根瓢箪漬け	赤飯 胡麻塩	相州牛フィレ 彩り野菜 大蒜醤油	福白子羽二重蒸し ぼん酢餡 赤玉 小口葱	伊勢海老嶺岡焼き 黒豆松葉 はじかみ 稲穂	鯛姿盛り 大皿にて 鯛松皮造り 鮪 赤貝 あしらい一式	御雑煮椀 甘鯛若狭焼き 紅白白玉 亀甲椎茸 鶴大根 木の芽	鳥賊真砂和え いくら醤油漬け 小川唐墨 鰻八幡巻き 手毬寿司 吉野酢 結び熨斗梅 市松 瓢かすてら

Bコース

水菓子	留	香の物	食	強	炊き合わせ	焼	造	お	祝
季節もの	赤出汁 粉山椒	箱根瓢箪漬け	赤飯 胡麻塩	相州牛サーロイン 彩り野菜 大蒜醤油	鱧鰯汲み湯葉 蓮根餅 鱈甲餡 山葵	鮑嶺岡焼き 黒豆松葉 はじかみ 稲穂	鯛姿盛り 大皿にて 鯛松皮造り 鮪 平貝 あしらい一式	御雑煮椀 穴子白焼き 紅白白玉 亀甲椎茸 鶴大根 木の芽	鳥賊真砂和え いくら醤油漬け 小川唐墨 鰻八幡巻き 手毬寿司 吉野酢 結び熨斗梅 市松 瓢かすてら

Cコース

水菓子	留	香の物	食	揚	炊き合わせ	焼	造	お	祝
季節もの	赤出汁 粉山椒	箱根瓢箪漬け	赤飯 胡麻塩	蟹五色揚げ 百合根祝揚げ 青味 藻塩 檸檬	車海老黄身煮 扇面長芋 南瓜 竹麩 青味 木の芽	甘鯛若狭焼き 黒豆松葉 はじかみ 稲穂	鯛姿盛り 鯛松皮造り 鮪 帆立 あしらい一式	御雑煮椀 まながつお阿蘭陀 亀甲椎茸 鶴大根 木の芽	鳥賊真砂和え いくら醤油漬け 小川唐墨 鰻八幡巻き 手毬寿司 吉野酢 結び熨斗梅 市松 瓢かすてら