

# 慶事 9,000 円 献立

## < 御祝肴 >

貝合わせ(蛤・紅白鱈) 子宝海老 子持ち昆布  
鰻八幡巻 御祝結び

## < 御造里 >

御祝い姿盛り  
小鯛姿造里 本鮪角造り 牡丹海老 烏賊松笠  
越中梅貝 彩野菜 山葵 他

## < 御 椀 >

蟹真丈 清水仕立て  
手毬麩 鶴大根 亀人参 鶯菜  
松葉柚子 炙り唐墨

## < 御焼物 >

御祝い盛り合わせ  
季節地魚のマリアージュ  
フィーゼルブ ブールブランソース仕立て  
スカンピと法蓮草のフェトチーネを添えて

## < メイン >

甘みと酸味とミントの香りを添えて  
牛フィルのポワレ  
ベリーベリーと赤ワインのソース

## < 寿 物 >

タラバ蟹湯洗い 鮭奉唱  
添え野菜 黄身酢

## < 食 事 >

栗御飯 焼豆腐の白味噌仕立て  
香の物盛り合わせ

## < デザート >

ホワイトチョコ・ラズベリーのムース 季節のフルーツ添え