



御節三段重御品書き

一の重

ひのきざか玉子焼き
才巻海老酒煮
柚子釜いくら
千代呂木
子持ち昆布
鱧板蒲鉾
唐墨
蟹砧巻き
栗金団 栗渋皮煮
紅白小袖蒲鉾
鮭べつたら巻き
田作り
叩き牛蒡
くらげ酢
編笠み柚子紅白膾
柿市松
景地神

二の重

相州和牛
ローストビーフ
銀鱈西京焼き
金目鯛塩麴焼き
海老芋焼き目
鮑大船煮
蛸柔らか煮
鰻八幡巻き
鮭昆布巻き
近江蒟蒻
竹の子土佐煮
蓮根小倉煮
冬菇椎茸
梅人参
絹さや
山桃蜜煮
岩桃蜜煮
酢取り茗荷

三の重

伊勢海老
煮鮑
ずわい蟹
数の子土佐漬け
合鴨ロース燻製
黒豆
鯨酢 紅白膾
伊達巻き
鶏松風
零余子真丈
慈姑
手毬麩
梅麩
萬苳唐味噌漬け
金柑
酢取り花蓮根