

日本橋笈川 監修 祝春 一段重

笹包み

バイ貝旨煮

田作り

海老艶煮

いか黄金焼

フオアグラの松風仕立て

照焼帆立

あかにし生姜味串

金柑甘露煮

手長海老甘露煮

小鯛笹漬

松麩シロップ漬

味付数の子

伊達板新丈

鶏筑前煮

にしん昆布巻

椎茸旨煮

海老のぷりぷりサラダ

筍土佐煮

紅白なま酢

味付小梅人参

いくら醤油漬

たご照焼

ふぐ白造り

黒トリュフ玉出しふくさ

帆立ひもの柚子明太和え

花餅 紅梅

たたき牛蒡

ローストビーフ

鳴門芋きんとん

松葉梅

栗甘露煮

ぶり照焼

大粒黒豆

青桃甘露煮