

日本橋笈川監修 宴 三段重

壹

伊達巻

大粒黒豆

味付数の子

松前漬

はず昆布巻

湯葉団子

紅・白 蒲鉾

椎茸旨煮

焼筍味噌漬

ころ手まり麩

たこ照焼

絹さや

味付小梅人参

にしん昆布巻

ロブスター香味焼

田作り

いか黄金焼

含ませ麩 松

貳

伊達板新丈

ふぐ白子豆腐新丈

かに風味新丈

ブロッコリーテリーヌ

トマトの赤ワイン寄せ

栗甘露煮

おさつ甘露煮

小鯛笹漬

赤魚西京焼

焼海老伸ばし

花豆

海老と菜の花ちらし巻

たらこ旨煮

参

たたき牛蒡ごま和え

白花豆

伊予柑紅白なます

渋栗甘露煮

鳴門芋きんとん

練り切り亀

海老のぷりぷりサラダ

合鴨味噌焼

桃しそ巻

笹よもぎ餅

くるみ飴炊き

市松錦玉子

青桃甘露煮