

お品書き		
巻ノ重	黄金松前	30g
	金箔黒豆	35g
	栗金団	80g
	スモークサーモンローズ	1個
	若鶏八幡巻	3個
	笹麩茶巾	3個
	帆立照焼串	2本
	寿栗甘露煮	1個
	ロブスター	1尾
	磯焼きさぎえ	2個
	烏賊松笠	3個
	伊達巻	3切
	梅松葉	1個
式ノ重	松風	3切
	えび紅白奉書	2個
	紅白錦糸巻	2切
	一口昆布巻	2個
	穴子八幡巻	2個
	豚角煮	3個
	かじき昆布メ	1個
	数の子鱈甲漬	4切
	村雨玉子	1切
	かに手綱巻	1個
	魚の子旨煮	35g
	紅白祝袋	3個
	蟹爪磯焼	2個
	貝雲丹焼	2個
	梅麩	3枚
参ノ重	田作り	12g
	鰹くるみ	25g
	笹鯨有馬煮	3個
	金柑甘露煮	3個
	いくら醤油漬	8g
	紅白生酢	15g
	こはだ粟漬	30g
	海老艶煮	3尾
	蛸照焼	3個
	貝雲丹和え	20g
	子持ち昆布	18g
	たたき牛蒡	40g
	合鴨スモーク	3枚
	鮭白醤油焼	3切
	ばい貝旨煮	3個
	手毬餅	3個



■イメージ



■巻ノ重



■式ノ重



■参ノ重







お品書き

若鶏八幡巻	1切
一口昆布巻	1個
梅麩	1枚
伊達巻	1切
手毬まんじゅう	1個
くず水晶	1個
鮭白醤油焼	1切
青梅甘露煮	1個
田作り	4g
いか鉄砲	1個
穴子八幡巻	1個
いくら醤油漬	8g
紅白生酢	13g
丹波黒豆	23g
きんとんあん	20g
寿栗甘露煮	1個
鰹くるみ	13g
さつまいも	1個
蛸照焼	1個
鮎笹巻	1個
数の子鱈甲漬	2切
金柑甘露煮	1個
海老艶煮	1尾
ばい貝旨煮	1個
こはだ栗漬	1切
たたき牛蒡	3本
紅白錦糸巻	1切
梅松葉	1個

巻ノ重



■イメージ



■巻ノ重



■式ノ重