

おせち料理

祝い お屠蘇

口福(舌の重)

車海老の八つ橋真丈 丹波産黒豆蜜煮 干し柿バ

ター

炙り唐墨 粉吹き田作り 栗金団 伊達巻

家喜物(式の重)

鱈西京焼き 帆立貝袖庵焼き 鰻の八幡巻き

鶏松風 はじかみ 雪輪大根甘酢漬け 金柑蜜煮

寿野菜煮メ(参の重)

里芋旨煮 亀南瓜 鶴長芋 練の昆布巻き

牛蒡粉節煮 利休蒟蒻 梅花人参 青味野菜

祝衣着

サーモン、いくらの紅白膾 津久羽根

羽子板海苔 梅 花柚子

向附け

真鯛の昆布締め 独活 菊漬け

雑煮

軍鶏と鰹の合わせ出汁仕立て 軍鶏の津久根

焼き餅 亀甲大根

日の出人参 小松菜