

招福おせち 和三段重 雅

〔壹の重〕 御祝儀肴

紅白蒲鉾／柚子伊達巻／チーズオードブル／数の子大名漬／車海老艶煮／ストロベリー市松／栗
甘露煮／栗渋皮甘露煮／金柑蜜煮／栗金団／田作り／若桃蜜煮／鮫肝ポン酢ジュレ掛け／伊勢海
老クリーム味噌焼／鮑ステーキ／唐墨／黒豆蜜煮 金箔／キャビア／燻製鶉玉

〔貳の重〕 煮肴・焼肴

海老芋旨煮／筍旨煮／ねじ梅金時人参旨煮／絹さや／メロ艶煮／鰯昆布巻／吉次紅梅焼／牛肉ご
ぼう巻／大隅産鰻蒲焼／甲州松風／蛸照焼／薩摩サーモン吟醸塩麴焼／はじかみ／黄金松笠慈姑
／黄金烏賊／姫さざえ旨煮／魴西京焼／甘鯛幽庵焼／子持ち鮎甘露煮

〔参の重〕 酢肴・強肴

焼豚／薩摩黒牛ローストビーフ／アスパラガスオイル漬／赤生仔茶振り／鯨ベーコン／イクラ醬
油漬 金箔／河豚ピリ辛オランダ煮／彩り野菜（胡瓜 赤・黄パプリカ） 紅茶鴨ロース味噌焼／フ
ォアグラ西京焼／桜島どりトマトソース煮／毛蟹錦紙巻／中華くらげ／タラバ蟹棒／菊花蕪 黄柚
子／薩摩サーモンマリネ／河豚皮煮凍り／貝柱塩麴焼