

割烹 思水謹製 和三段重

〔壹の重〕 御祝儀肴

紅白蒲鉾／田作り／メープル胡桃／ストロベリー市松／子持鮎山椒煮／焼ホタテ／黒豆蜜煮 金箔
／伊勢海老クリーム味噌焼／唐墨／数の子大名漬／燻製鶉玉／栗金団 栗渋皮甘露煮／柚子伊達巻
／チーズオードブル／若桃蜜煮／菊花蕪 黄柚子／金柑蜜煮／栗甘露煮

〔貳の重〕 煮肴・焼肴

筍旨煮／海老芋旨煮／どんこ椎茸旨煮／絹さや／ねじ梅金時人参／メロ艶煮／蛸照焼／車海老艶
煮／軟骨生姜煮／はじかみ／黄金松笠慈姑／鮑艶煮／甘鯛幽庵焼／大隅産鰻蒲焼／魴西京焼／鰯
昆布巻

〔参の重〕 酢肴・強肴

焼豚／紅茶鴨ロース味噌焼／アスパラガスオイル漬／赤生仔茶振り 刻み柚子／黒酢蒟蒻／ずわい
蟹棒／黄金烏賊／河豚南蛮漬／彩り野菜（胡瓜 赤・黄パプリカ）／甲州松風／中華くらげ甘酢／
鰯肝オイル漬 ポン酢ジュレ／サーモン長芋市松／イクラ醤油漬 金箔／薩摩黒牛ローストビーフ