

令和九年 三段重お品書き

【老の重】

黒豆
田作り
数の子
いくら
菊蕪
栗渋皮煮
紅白小袖蒲鉾
厚焼き玉子
笹巻麩
子持ち鮎
子持ち昆布
貝柱柚庵焼
小判唐墨
裏白
木の芽

【武の重】

銀鱈味噌漬
鱈味噌漬
紅鮭粕漬
鰻八幡巻
小鯛芋鮓し
和牛ローストビーフ
鶉団子
さごし生鮓し
柿紅白なます
叩き牛蒡
酢蓮根
鶏黄金焼
松葉紅白大根人参
紅鮭砵巻
はじかみ
バラ

【参の重】

鮑柔煮
車海老艶煮
海老芋
新筍
椎茸
京人参
梅大根
蓮根
牛蒡
蒟蒻
梅生麩
慈姑
蒟
絹さや
菜の花
木の芽



※仕入の都合により多少変更する場合がございます