



一ノ膳

白子と箱根春菊のポン酢掛け
かにみそ豆富

蒸物

雲丹と浜松産青海苔の茶碗蒸し

二ノ膳

小袖寿司赤魚の西京焼き
なまこ吟醸鮑の磯煮肝和え
干し柿とクリームチーズ

止肴

静岡そだち牛の炙り焼き

吸物

はまぐり真丈

御食事

鮭いくらご飯
しじみの赤だし汁
香り物

御造里

近海鮮魚盛り合せ

香り物

台物

九絵と黒胡麻のかわり焼き

水菓子

黒糖小豆のティラミス