



料亭 菊水楼 如月の祝い献立

(お昼 一万円～ お夕食 一万五千元～のご案内でございます。)

祝い会席飛火野：10,800 円

| | |
|------|--------------------------------------|
| 食前酒 | 清酒 |
| 祝い三種 | 先付け 鯛の昆布締め 子持ち昆布 黒豆 |
| お椀 | 菱人参 菱大根 若芽しん薯 木の芽 金箔 |
| お造り | 鯛の炙り 鮪 みる貝 |
| お凌ぎ | 菊水蒸し寿司 穴子 錦糸卵 |
| 口取り | 姫甘藍の酒盗のせ 飯蛸 一寸豆 菱豆腐 菜の花 飛鳥の蘇 奈良2号 赤飯 |
| 祝い肴 | 鯛の姿焼き |
| ご飯 | 大和肉鶏の五目御飯 赤だし 香の物 |
| 甘味 | 苺の求肥仕立て |

祝い会席秋篠：12,960 円

| | |
|------|--------------------------------------|
| 食前酒 | 清酒 |
| 祝い三種 | 先付け 鯛の昆布締め 子持ち昆布 黒豆 |
| お椀 | 菱人参 菱大根 若芽しん薯 木の芽 金箔 |
| お造り | 鯛の炙り 中トロ みる貝 |
| お凌ぎ | 菊水蒸し寿司 穴子 錦糸卵 |
| 口取り | 姫甘藍の酒盗のせ 飯蛸 一寸豆 菱豆腐 菜の花 飛鳥の蘇 奈良2号 赤飯 |
| 祝い肴 | 鯛の姿焼き |
| 合い肴 | 胡麻豆腐の天ぷら 雲丹 白ネギの笹打ち 卸し生姜 |
| ご飯 | 大和肉鶏の五目御飯 赤だし 香の物 |
| 甘味 | 苺の求肥仕立て |

祝い会席菊水：16,200円

| | |
|------|--------------------------------------|
| 食前酒 | 清酒 |
| 祝い三種 | 先付け 鯛の昆布締め 子持ち昆布 黒豆 |
| お椀 | 菱人参 菱大根 若芽しん薯 木の芽 金箔 |
| お造り | 鯛の炙り 中トロ みる貝 |
| お凌ぎ | 菊水蒸し寿司 穴子 錦糸卵 |
| 口取り | 姫甘藍の酒盗のせ 飯蛸 一寸豆 菱豆腐 菜の花 飛鳥の蘇 奈良2号 赤飯 |
| 祝い肴 | 鯛の姿焼き |
| 合い肴 | 胡麻豆腐の天ぶら 雲丹 白ネギの笹打ち 卸し生姜 |
| ご飯 | 鯛ご飯 お清まし |
| 甘味 | 苺の求肥仕立て |

祝い会席奥春日：21,600円

| | |
|------|--------------------------------------|
| 食前酒 | 清酒 |
| 祝い三種 | 先付け 鯛の昆布締め 子持ち昆布 黒豆 |
| お椀 | 菱人参 菱大根 若芽しん薯 木の芽 金箔 |
| お造り | 鯛の炙り 中トロ みる貝 |
| お凌ぎ | 菊水蒸し寿司 穴子 錦糸卵 |
| 口取り | 姫甘藍の酒盗のせ 飯蛸 一寸豆 菱豆腐 菜の花 飛鳥の蘇 奈良2号 赤飯 |
| 祝い肴 | 鯛の姿焼き |
| 強肴 | 伊勢海老の炙り味噌和え ホジソ キャビア |
| 合い肴 | 胡麻豆腐の天ぶら 雲丹 白ネギの笹打ち 卸し生姜 |
| ご飯 | 鯛ご飯 お清まし |
| 甘味 | 苺の求肥仕立て |

※奉仕料として、お食事料金に別途15%を頂戴しております