



## 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  | 胡麻豆腐の天ぶら 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