

おしながき

一の重 祝鯛尾頭焼き 伊勢海老姿蒸し 鰯照焼

酢取り花蓮根 紅白菊花大根 松前漬け

蒸し海老酢×おぼろ玉子 小鰭の栗漬け

紅白なますく柚子釜にてく 紅白はじかみ

二の重 寿司忠の伊達巻 帆立の旨煮 紅白蒲鉾

錦玉子 金比羅牛蒡 海老の旨煮 田作り

合鴨ロース いくら 数の子 編み笠柚子

穴子の八幡巻 明石蛸柔らか煮 黒豆蜜煮

寿司忠栗金団 忠三郎羊羹 紅白千代呂木

三の重 手綱蒟蒻 筍土佐煮 梅花人参 牛蒡

矢羽絹さや 編み笠椎茸 慈姑 手毬麩

蓮根 紅白千代呂木 蒸しタラバ蟹

銀鮭昆布巻 自家製豚角煮 鮑の姿煮

く日本三大珍味く

雲丹帆立 唐墨 干し子

※仕入れの都合により内容が変更になる場合がございます。

料亭寿司忠

料理長 田中將仁