

おしながき

一の重 祝鯛尾頭焼き 伊勢海老姿蒸し 鯽照焼

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 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

いくら 数の子 編み笠柚子

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 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 穴子の八幡巻

銀鮭昆布巻 自家製豚角煮 鮑の姿煮

合鴨ロース 海老真丈

干し柿 胡桃勝男 雲丹帆立

※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