



明治記念館の日本料理

特撰料理

# 祝い膳

— | いわいぜん | —

25,000円  
(税込27,500円)

japanese

## 祝肴

雲丹嶺岡蒸し 宝海老 手細細魚 松風鶏 竹蟹砵巻  
梅花紅白寿司 芽卷子持ち昆布 姫慈姑 天豆茶巾

## 椀物

鮎魚女葛打ち 射込み亀甲蕪青 オリーブ麺  
紅白あやめ野菜 桜花

## お造

鮎作り 縞鯨そぎ作り 鯛引き作り 烏賊花作り  
市松野菜 松胡瓜 あしらひ 山葵

## 温物

フォワグラ玉地蒸し 蛤 ミツ葉 銀鮎

## 家喜物

奉書包み 春子鯛小袖焼き 鮑織部焼き 紅白柿なます  
温玉西京 小原木長芋 的穴子 蓮根白煮 はじかみ

## 多喜合せ

伊勢海老吉野煮 年輪大根 五三竹 矢羽根南瓜 青味 梅麩

## 揚物

鯉アスパラ巻 白舞茸 菊の葉 末広素麺 パブリカ  
薬味 檸檬 美味出汁

## 強肴

和牛炙り焼き 茄子柚子味噌田楽 アンディーブ トマト  
織打ち野菜 黄味卸し 露

## 食事

鯛の艶煮ご飯 玉子 人参 隠元

## 留椀

袱紗仕立て 黄金豆腐 鶏つみれ 水菜

## 香の物

各種

## 水菓子

季節の果物 彩り羊羹 みたらし団子オーロラ包み



※ 食物アレルギーをお持ちの方がいらっしゃる場合は、打合せの際にご相談ください。  
※ こちらのお料理は令和3年6月16日からのご提供となりますので、諸事情(社会情勢等)により、ご提供の際に器や料理内容の一部を変更する場合がございます。何卒ご了承ください。  
※ 別途、サービス料を頂戴いたします。