

# おしながき

## 一之重



1 あわび磯煮 高級食材として知られている鮑を柔らかくなるまでじっくり煮込み、彩りとして「青とさかのり」(青とさかのり) を添えました。

2 ぶり袖庵焼 国産のぶりに、爽やかなゆずの風味を感じられる焼魚です。

3 はまぐりのはまぐりのはまぐりのうま味にさっぱりとした山椒の実をさんしょう煮 風味付けで合わせて炊き上げました。

4 サーモン蒲鉾 北陸のお土産で有名な「ます寿司」をイメージ

5 赤ずいき

6 帆立生姜煮

7 白えじ蒲鉾

8 金箔黒豆

9 海老旨煮

10 伊達巻

11 いか松笠

12 田作り

13 加賀れんこんの彩りピクルス

14 白海老甘酢漬

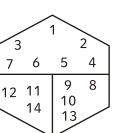
15 生麸と氷見牛

16 九干しほたるいか

# 寿

令和八年 元旦

## 二之重



1 オレンジクリーミチーズ

2 海老くるみ

3 箕餅茶巾

4 まぐろ生姜煮

5 柿バター巻

6 数の子醤油漬

7 モモクサーモン

8 ほたるいか甘酢漬

9 いくら醤油漬

10 栗きんとん

11 甘えび甘露煮

12 うめ

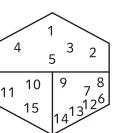
13 若桃の甘露煮

14 きんかん

15 生麸と氷見牛

16 九干しほたるいか

## 三之重



1 能登海藻入り 松前漬けに、能登でとれた高級食材あわび、数の子を使用した松前漬けに、能登でとれ

2 焼目湯葉巻含め煮

3 まぐろ生姜煮 地元金沢の丸大豆醤油を使用し、まぐろを甘露煮にしました。

4 生麸と鶏肉の生麸と鶏挽き肉を油揚げで巻き物にしました。

5 柚子紅白なます

6 てまり麸

7 看羽子板だけのこ

8 しいたけ旨煮

9 すわいかに爪

10 甘えび甘露煮

11 甘えび甘露煮

12 うめ

13 若桃の甘露煮

14 きんかん

15 生麸と氷見牛

16 九干しほたるいか

# 盛付け清おせち 加賀亀甲重【和風三段重】