

お品書き



写真左

- | | | | | |
|-------|--------|----------|--------|---------|
| ・赤蒲鉾 | ・白蒲鉾 | ・数の子 | ・伊達巻 | ・餅玉ちらし |
| ・鱈旨煮 | ・若桃甘露煮 | ・胡桃飴煮 | ・田作り | ・金柑甘露煮 |
| ・鮑旨煮 | ・わかめ | ・ローストビーフ | ・フルーツ串 | ・カレイ西京焼 |
| ・松笠いか | ・蓮根煮 | ・松笠くわい | | |

写真右

- | | | | | |
|----------|-----------|--------|--------|-------|
| ・いくら醤油漬け | ・紅白なます | ・柿博多 | ・花餅手毬 | ・黒豆 |
| ・栗甘露煮 | ・紅茶鴨スマーケ | ・焼帆立 | ・金柑甘露煮 | ・海老旨煮 |
| ・焼ゆば煮 | ・ミニがんも | ・椎茸煮 | ・梅人参 | ・絹さや |
| ・穂先竹の子 | ・ねじりこんにゃく | ・一口こんぶ | | |

写真奥

- | | | |
|------------|-------------|-----------|
| ・鰻蒲焼（静岡県産） | ・鰻酒白焼（静岡県産） | ・静岡県産生わさび |
|------------|-------------|-----------|