

二〇一九年

新春二段お重箱

お献立

壺の重

貳の重

和食料理
なみた
割烹
にや

① ロブスター酒蒸し

② 黒あわび酒蒸し

③ 平安伊達巻

④ 小蛸柔煮

⑤ 菜の花辛子和え

⑥ 紅白市松蒲鉾

⑦ 田作り

⑧ 魚介つみれ団子

⑨ 帆立貝照焼

⑩ 数の子西京漬

⑪ いくら醤油漬

⑫ 黒豆

⑬ 鱈生ずし

⑭ 紅白なます

⑮ 胡麻胡桃

⑯ 山桃甘煮

⑰ 菊花蕪

⑱ サーマンレモンベ

⑲ 栗金団・栗甘露煮

⑳ 豚肉市松巻

① 椎茸艶煮

② 鴨ロース香り煮

③ 黄金松風

④ 錦紙砵巻サーモン

⑤ 鯛生ずしとろろ昆布

⑥ 叩き牛蒡胡麻酢和え

⑦ ずわい蟹土佐酢和え

⑧ 紅白はじ神生姜

⑨ 氷頭なます

⑩ 長芋白煮

⑪ 日の出金時人参

⑫ 煮しめ蓮根

⑬ 車海老芝煮

⑭ 青路

⑮ 鰻袱紗焼

⑯ 鱈西京焼

⑰ 烏賊蛸葱味噌山葵

⑱ 蒟蒻辛煮

⑲ 穂付筍土佐煮

⑲ たらこ昆布巻

⑲ 烏賊雲丹炙り

⑲ 鰯柚香焼

⑲ 梅麩

⑲ 大山鶏葱塩焼