

おせち料理 和食二段重

おしながき

◆壺の重

いくら醤油漬

栗渋皮煮

牡丹百合根

梅麩

結び熨斗梅

羽二重奉書巻

唐墨

サーモン錦紙巻

たたき牛蒡

春日子鯛笹漬

数の子

菜種味噌漬

田作り

蟹砧巻

鯛龍皮巻

◆式の重

黒豆

信州サーモン西京漬

羽地神

伊勢海老黄金焼

紅白膾

牛八幡巻

菜種味噌漬

菊蕪

堀川牛蒡海老射込

甘鯛若狭焼

紅白小玉長芋

松笠慈姑

合鴨ロース

千社唐