

御献立	八、〇〇〇円	全十品	
祝肴	蒟蒻金平、海老寿司、 秋刀魚有馬煮、きぬかつぎ、 きのか襖紗焼、牛蒡味噌付け、 はじかみ生姜	祝肴	蒟蒻金平、海老寿司、 秋刀魚有馬煮、きぬかつぎ、 きのか襖紗焼、牛蒡味噌付け、 はじかみ生姜
先附	柿白和え、新銀杏、しめじ、 零余子、三つ葉	先附	柿白和え、新銀杏、しめじ、 零余子、三つ葉
造里	季節の御造り三種 山葵、造里醤油	造里	季節の御造り三種 山葵、造里醤油
祝椀	博多雑煮 鰯、鶏、椎茸、丸餅、鏡大根、 日の出人参、結び三つ葉、柚子、金粉	祝椀	博多雑煮 鰯、鶏、椎茸、丸餅、鏡大根、 日の出人参、結び三つ葉、柚子、金粉
中皿	里芋豊年揚げ 胡麻餡かけ	中皿	里芋豊年揚げ 胡麻餡かけ
蒸物	鱈酒蒸し、松茸 鬼おろし、かぼすこしょう	蒸物	鱈酒蒸し、松茸 鬼おろし、かぼすこしょう
進肴	糸島豚三枚肉塩茹で きのか醤油、小松菜、木の芽	進肴	黒毛和牛炭火烧 きのか醤油、小松菜、木の芽
お食事	博多廊名物 祝鯛めし	お食事	博多廊名物 祝鯛めし
留椀	茶碗蒸し	留椀	茶碗蒸し
甘物	栗大福、きなこ	甘物	栗大福、きなこ
御献立	一〇、〇〇〇円	全十品	
祝肴	蒟蒻金平、海老寿司、 秋刀魚有馬煮、きぬかつぎ、 きのか襖紗焼、牛蒡味噌付け、 はじかみ生姜	祝肴	蒟蒻金平、海老寿司、 秋刀魚有馬煮、きぬかつぎ、 きのか襖紗焼、牛蒡味噌付け、 はじかみ生姜
先附	柿白和え、新銀杏、しめじ、 零余子、三つ葉	先附	柿白和え、新銀杏、しめじ、 零余子、三つ葉
造里	季節の御造り三種 山葵、造里醤油	造里	季節の御造り三種 山葵、造里醤油
祝椀	博多雑煮 鰯、鶏、椎茸、丸餅、鏡大根、 日の出人参、結び三つ葉、柚子、金粉	祝椀	博多雑煮 鰯、鶏、椎茸、丸餅、鏡大根、 日の出人参、結び三つ葉、柚子、金粉
中皿	里芋豊年揚げ、車海老 胡麻餡かけ	中皿	里芋豊年揚げ、車海老 胡麻餡かけ
蒸物	鱈酒蒸し、松茸 鬼おろし、かぼすこしょう	蒸物	鱈酒蒸し、松茸 鬼おろし、かぼすこしょう
寿肴	河豚刺身 あしらえ	寿肴	河豚刺身 あしらえ
進肴	黒毛和牛炭火烧 きのか醤油、小松菜、木の芽	進肴	黒毛和牛炭火烧 きのか醤油、小松菜、木の芽
お食事	博多廊名物 祝鯛めし	お食事	博多廊名物 祝鯛めし
留椀	茶碗蒸し	留椀	茶碗蒸し
甘味	栗大福、きなこ	甘味	栗大福、きなこ
御献立	一三、〇〇〇円	全十一品	