

御献立	八、〇〇〇円	全九品
旬彩	大村系水雲、おくら とまと、春芋、くこの実	
小皿	太刀魚塩焼き、蓼酢 島らっきょうピクルス	
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、 木の芽、金粉	
替り鉢	熊本赤茄子の鶏味噌田楽 糸島厚揚げ、大椎茸、ゴーヤ	
強肴	九州産黒毛和牛付け焼き レタスと韭のお浸し、スナップエンドウ 針野菜（新生姜、白葱）	
お食事	博多廊名物祝鯛めし	
留椀	茶碗蒸し	
甘味	新茶の白玉焼き 小豆、唐芋	
御献立	一〇、〇〇〇円	全九品
旬彩	大村系水雲、おくら とまと、春芋、くこの実	
合肴	ガンバの湯引き 胡瓜、若布、梅肉	
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、 木の芽、金粉	
替り鉢	熊本赤茄子の鶏味噌田楽 糸島厚揚げ、大椎茸、ゴーヤ	
強肴	九州産黒毛和牛付け焼き レタスと韭のお浸し、スナップエンドウ 針野菜（新生姜、白葱）	
お食事	博多廊名物祝鯛めし	
留椀	茶碗蒸し	
甘味	新茶の白玉焼き 小豆、唐芋	
御献立	一三、〇〇〇円	全九品
旬彩	大村系水雲、おくら とまと、春芋、くこの実	
向付	河豚刺し 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、 木の芽、金粉	
進肴	鮑の殻焼 アスパラ、椎茸、パプリカ ジャポネソース	
強肴	九州産黒毛和牛付け焼き レタスと韭のお浸し、スナップエンドウ 針野菜（新生姜、白葱）	
お食事	博多廊名物祝鯛めし	
留椀	茶碗蒸し	
甘味	新茶の白玉焼き 小豆、唐芋	