

新春 御節料理

祝
盛

鯛西京焼き	車海老艶煮	京鴨口ース煮
伊達巻	紅梅人参	新筍含ませ
紅白膾	落小原木	寿蒲鉾
錦玉子	干支丸十	黒豆松葉
金柑蜜煮	栗金団	数の子含ませ
末広赤飯		

椀
物

梅花豆腐 舞鶴 軸菜

水菓子

季節の果物ゼリー寄せ



令和八年一月一日
於リナーレ目白御留山
料理長 天野美司