

一段目

【 煮しめ 】

昆布・かつお節・椎茸にさらに鶏肉の出汁から煮しめております。
とても優しい味わいです。

一つの鍋でみんな仲良し

【 栗きんとん 】

すっきりとしたストレートな甘さでありながら芋と栗の風味を活かしています。

ゴールドは金運 UP



【 黒豆 】

味わいは砂糖のようなストレートな甘さではなく黒蜜の様な味わいで後味がとても良いです。

まめになるように

【 御蒲鉾 紅・白 】

すり身に鯛を入れて、しこしこというよりももちり感とのおどろきの良い食感にしています。

紅白は実にめでたい

【 伊達巻 】

地養卵を使用しております。甘過ぎず、しっとりとした食感です。

形が巻物に似ている事から
学業成就の願い