

元湯陣屋の特製おせら  
一段重と年越し蕎麦セツト

- ・伊達巻
- ・紅白蒲鉾
- ・百合根カステラ
- ・数の子
- ・黒豆
- ・田作り
- ・からすみ
- ・蒸し鮑
- ・栗麩 赤麩照焼
- ・栗金団
- ・手毬麩
- ・蓬が島

- ・伊勢海老姿盛り  
(伊勢海老真薯香味焼)
- ・鰯 西京
- ・氷見の鰯
- ・紅腫西京(のど黒)
- ・小鯛味噌袖香
- ・帆立照焼
- ・はじかみ
- ・若桃ブランデー煮
- ・金柑蜜煮

- ・海老芋
- ・蓮根金平
- ・竹の子
- ・落びんろう
- ・梅人參
- ・松笠慈姑
- ・鯉旨煮
- ・子持鮎煮浸し
- ・蟹真薯黄金
- ・鶏フオアグラ松風
- ・近江蒟蒻
- ・芥子蒟蒻

- ・紅白生姜松葉挿し
- ・絹さや
- ・ゆずり葉

年越し鴨南蛮蕎麦

- 一の重
- ・鶴小芋
  - ・亀甲椎茸(冬子)
  - ・日の出人參 大根
  - ・せり
  - ・ねぎ
  - ・袖子
  - ・秦野十割蕎麦
  - ・鴨つくね

- 二の重
- ・蕎麦出汁
  - ・合鴨

- 蛤お吸物
- ・殻付き天然蛤
  - ・吸物お出汁
  - ・蛤茶巾ふかし

# 元湯陣屋の特製おせち 三段重

## 一の重

- ・鯛姿焼き
- ・紅白祝い包み
- ・からすみ
- ・床節塩辛
- ・紅白蒲鉾
- ・栗きんとん
- ・たづくり
- ・鯛入り錦玉子

## 繭玉白

- ・この子
- ・練り雲丹

## 柚子器

- ・キヤビア

## 繭玉赤

- ・いくら明太あえ

- ・金柑蜜煮

## 二の重

- ・伊勢海老雲丹焼き
- ・数の子松前漬け
- ・牛味噌漬け
- ・はりはり大根

- ・カリフラワー中華酢漬け

- ・萬苳唐西京漬け

- ・栗麩

- ・赤麩

- ・紅腫西京(のど黒)

- ・さわら西京漬け

- ・ぶり野田焼き

- ・真魚鰹西京漬け

- ・帆立野田焼き

- ・銀鱈西京漬け

- ・はじかみ

## 市松器

- ・鴨口ースおれんじ煮

## 角ガラス

- ・黒豆
- ・金箔
- ・紅白らよろぎ

## 三の重

- ・近江蒟蒻
- ・竹の子
- ・海老芋
- ・伊達巻
- ・蟹黄身しんじょう黄金焼き
- ・フオアグラ鳥松風
- ・車海老芝煮
- ・落びんろう
- ・公魚昆布巻き
- ・百合根蜜煮
- ・絹さや
- ・松笠葱姑
- ・蓮根金平
- ・鯨旨煮
- ・鮎煮浸し
- ・梅人參
- ・手鞠麩
- ・若桃蜜煮
- ・松葉挿し 甘酢生姜 紫蘇酢生姜
- ・梅型ピーまん中華酢漬け
- ・山海月金平

## 角ガラス

- ・海老しんじょうチリソース

## 搔敷

- ・裏白・ゆずり葉・南天
- ・松葉・たらかつら・はらん・笹

- ・鰻鱈・鮑のすっぱんスープ煮

# 元湯陣屋の特製おせら 五段重

## 一の重

- ・鯛姿焼き
- ・紅白祝い包み
- ・からすみ
- ・床節塩辛

- ・紅白蒲鉾
- ・栗きんとん
- ・たづくり
- ・鯛入り錦玉子

- ・繭玉白
- ・この子
- ・練り雲丹

- ・袖子器
- ・キヤビア

- ・繭玉赤
- ・いくら明太あえ

- ・金柑蜜煮

## 二の重

- ・伊勢海老雲丹焼き
- ・数の子松前漬け
- ・牛味噌漬け
- ・はりはり大根

- ・カリフラワー―中華酢漬け
- ・萬苣唐西京漬け
- ・栗麩
- ・赤麩

- ・紅腫西京(のど黒)
- ・さわら西京漬け
- ・ぶり野田焼き
- ・真魚鰹西京漬け

- ・帆立野田焼き
- ・銀鱈西京漬け
- ・はじかみ

## 市松器

- ・鴨口―スおれんじ煮

## 角ガラス

- ・黒豆
- ・金箔
- ・紅白らよろぎ

## 三の重

- ・近江蒟蒻
- ・竹の子

- ・海老芋
- ・伊達巻

- ・蟹黄身しんじょう黄金焼き
- ・フオアグラ鳥松風
- ・車海老芝煮
- ・落びんろう

- ・公魚昆布巻き
- ・百合根蜜煮

- ・絹さや
- ・松笠慈姑

- ・蓮根金平
- ・鯨旨煮

- ・鮎煮浸し
- ・梅人参

- ・手鞠麩
- ・若桃蜜煮

- ・松葉挿し 甘酢生姜 紫蘇酢生姜

- ・梅型びーまん中華酢漬け
- ・山海月金平

## 角ガラス

- ・海老しんじょうチリソーす

## 搔敷

- ・裏白・ゆずり葉・南天
- ・松葉・たらかつら・はらん・笹

与の重

- ・毛蟹甲羅盛り
- ・たらば蟹香味焼
- ・越前蟹
- ・松茸旨煮
- ・干しくらこ(ばらこ)
- ・酢橘

五の重

- ・天然うなぎおこわ
- ・胡桃
- ・竹皮包み
- ・穴子棒寿司
- ・金目鯛昆布ㇿ
- ・河豚焼白子
- ・新生姜たまり漬け

鱧鱒・鮑のすっぽんスープ煮