

ベラビスタ御節

【祝いおせち双忘／三段重】

三五〇〇〇円

(税別)

【料理内容】四十品

【重箱寸法】八角形

内寸 縦 20.5 cm × 高 4.5 cm × 3段

【祝いおせちベラビスタ／三段重】

五五〇〇〇円

(税別)

【料理内容】四十品＋自家製珍味の詰め合わせ

【重箱寸法】四角形

内寸 縦 23.5 cm × 23.5 cm × 高 4.8 cm × 3段



【壹の重】

穴子昆布巻・・・昆布は「喜ぶ」の言葉にかけて
 まながとお西京焼き・・・真に菜にしてうまい魚
 伊達巻き・・・文化・学問・教養を持つことを願う縁起物
 飯糰・・・「多幸」の言葉にかけて
 蛸川牛蒡鑄込み・・・豊作を願って
 柚子釜入り生いくら醬油漬け・・・子宝にめぐまれますように
 田作り・・・五穀豊穡を願って
 松笹くわい・・・芽が出ることから出世を祈願
 鳥賊松茭白煮・・・良妻賢母・子孫繁栄
 金子真丈・・・米俵に似ているということで豊作に通じた縁起物
 針魚の昆布／芋寿司・・・粘り強く生きなめらかな人生を願う
 小鯛の笹寿司・・・祝い事には欠かせない縁起物
 つくばね・・・「豆＝魔滅(まめ)」と見立てて、魔除けに



【壹の重】

【貳の重】

煮あわび・・・鮑は百年生きると考えられていたところから長寿を願う
 たわら湯菜・・・豊作を祈願して
 たらこ昆布巻き・・・たくさんの子が子孫繁栄を願う
 生はじかみ甘酢・・・紅白で縁起が良い
 天然鯛の若草焼・・・「めでたい」
 人參紅梅煮・・・梅は、花が咲くと必ず実を結ぶことから
 白梅衣芋煮・・・粘り強く生きなめらかな人生を願う
 ハーブ鶏の市松・・・一番最初に鳴く鳥であることから縁起よし
 車海老の芝煮・・・長寿を祈願した縁起物
 丁呂木紅白すだち漬け・・・「長老喜」の字をあて長寿を願う
 鯛の酢／・・・出世を祈願
 さごし小川・・・出世と祈願して
 鯖の龍皮巻き・・・鯖は体に良いとされています
 手毬麩・・・紅白でおめでたい
 金柑甘露煮・・・財宝としての「金冠」にかけて



【貳の重】

【参の重】

諸子甘露煮・・・高級魚
 ぜんまい新田巻き・・・文化・学問・教養を持つことを願う
 露の土佐煮・・・富貴に通じ、豊かな生活が送れるよう
 筍八方煮・・・子供がすくすく育つように
 花百合根の甘露煮・・・「子孫繁栄」の願いがこめられている
 網走柚子・・・柚子は実が大きくみのが良いことから
 鴨口／ス鉄砲串・・・幸福や厄除けを願う物
 叩き牛蒡・・・豊作と息災を願ったもの
 春鼓の子味噌漬け・・・にしんから多くの子が出るのでめでたい
 平目の小川・・・縁側は縁結び
 紅白鯛蒲鉾・・・赤色は魔除け、白色は清淨
 伊勢海老釜揚げ・・・腰が曲がっていることから長寿祈願



【参の重】

ベラビスタ／三段重 自家製珍味詰め合わせ

赤なまこ 広島牛ロースト 薫製
 鮑塩蒸し 手作りからすみ
 黒豆の甘露煮 このわた

