

おしながき

六時には、

- 一、田中、三木、黒瀬の出汁巻き。
- 一、北紫海胆と馬糞雲丹。
- 一、鯉昆布の鯉風味。
- 一、紅白鯨畝須芥子醬油和え。
- 一、真海鼠の土佐酢粟和え柚子の香り。
- 一、醬漬け鮭成熟卵。
- 一、鰻酢の菊花鏝め。
- 一、活帆立貝のカルパッチョ。
- 一、茹て夫婦楚蟹。
- 一、茹て揚げ活白貝貝と赤蝶貝。

七時より、

- 一、**松葉蟹の湯濯り鍋蟹味噌タレ。**
- 一、香住産の松葉蟹のお造り。
- 一、氷見産の寒鰯のお刺身。
- 一、活鮑のお造り肝醬油付き。
- 一、虎河豚鉄刺と鉄皮。
- 一、生牡蠣。
- 一、伊勢海老のお造り。
- 一、車蝦の躍り。

八時頃、

- 一、**壬生菜と水菜で鰯鍋。**
- 一、海鮮のお座敷炭火焼き。
- 一、松葉蟹、河豚、伊勢海老、車蝦、床伏、蛤、牡蠣、帆立。

九時位から、

- 一、岡山産海鼠腸の新物と古物。
- 一、岡山産海鼠子の鵜卵添え。
- 一、長崎産唐墨。
- 一、博多産辛子明太子の大辛と中辛。
- 一、琵琶湖産鮎鱈。
- 一、土佐名産酒盜。
- 一、鯛烏賊の墨造り。
- 一、蟹烏賊の沖漬け。

十時かな、

- 一、**笹掻き牛蒡、千切り蒟蒻で大名鍋。**
- 一、帆立貝の足や流れ子のコキール。
- 一、鰯大根。
- 一、氣仙沼産鱈鱈。
- 一、黒豚の角煮と煮鶏卵白髪葱添え。
- 一、豚足の軟らか煮。
- 一、蛤の酒蒸しと床伏のワイン蒸し。

十二時過ぎ、

- 一、京の二大老舗の鯖鮓。
- 一、自然薯と大和芋と秋葵の麦とろ飯。
- 一、信州産新蕎麦の天穴。

随時

- 一、近為、村上重、加藤順、川勝、土井、打田、枅悟、野呂、大藤等の千枝漬け。
- 一、ど飯とパン