

# おせち料理

- ・甲箱がに
  - ・鰻八幡巻き
  - ・カステラしんじょう
  - ・鶏松風
  - ・鴨ロース
  - ・池多牛ローストビーフ
  - ・鯛龍皮巻き
  - ・かじき昆布
  - ・白海老白板昆布巻き
  - ・いくら醤油漬
  - ・サーモン温玉巻き
  - ・海鼠このわた掛け
  - ・自家製唐墨
  - ・五万米
  - ・栗蜜煮、渋皮煮
  - ・紅白なます
  - ・数の子味噌漬
  - ・叩きごぼう
  - ・菜種昆布
  - ・千代呂木
  - ・紅白なます
- ・千車塔味噌漬
  - ・黒豆蜜煮
  - ・栗蜜煮、渋皮煮
  - ・あわびの蒸し煮
  - ・慈姑・菊花かぶら
  - ・海老芋合め煮
  - ・棒鱈
  - ・鴨つくね
  - ・車海老旨煮
  - ・穴子湯葉巻き
  - ・飛龍頭・ぜんまい
  - ・蛸やわらか煮
  - ・にしん昆布巻き
  - ・梅人參紫蘇煮
  - ・筍・ふき・鯛さや
  - ・椎茸・こんにゃく
  - ・氷見鰯味噌漬
  - ・まながつお味噌漬
  - ・のどぐろ袖庵焼き
  - ・さわら袖庵焼き
  - ・はじかみ生姜

