

お食い初め会席 一七、〇〇〇円

御祝盛

蒸し鮑昆布煮 菊菜お浸し
穴子南蛮漬け
ふぐ唐揚げと銀杏松葉
小鯛黄金焼 サーモン砵巻
のし梅 黒豆松葉
数の子 紅白寄せ
鱈昆布巻 柚子伊達巻
海老細魚手網寿司

御温物

豆乳玉地蒸し 鱈鱒餡

御造里

季節のお造り三種盛

御多喜物

海老黄身揚げ 聖護院大根
茄子 伏見唐辛子 美味出汁

御進肴

国産牛フィレステーキ
旬野菜 ポン酢添え

御食事

焼鯛と山椒炊き込みご飯
蛤真薯のお吸い物 香の物

御水菓子

季節の果物とメロンジュレ
甘王シャーベット

御甘味

葛餅ゼリー

お食い初め会席 二二、〇〇〇円

御祝盛

蒸し鮑昆布煮 菊菜お浸し
穴子南蛮漬け
ふぐ唐揚げと銀杏松葉
甘鯛ローストちり酢 サーモン砵巻
のし梅 黒豆松葉
数の子 紅白寄せ
鱈昆布巻 柚子伊達巻
海老細魚手網寿司

御温物

豆乳玉地蒸し 鱈鱒餡

御造里

季節のお造り四種盛

御多喜物

海老黄身揚げ 聖護院大根
雲子 伏見唐辛子 美味出汁

御進肴

国産牛フィレステーキ
旬野菜 ポン酢添え

御食事

焼鯛と山椒炊き込みご飯
蛤真薯のお吸い物 香の物

御水菓子

季節の果物とメロンジュレ
甘王シャーベット

御甘味

葛餅ゼリー

お食い初め会席 二七、〇〇〇円

御祝盛

蒸し鮑昆布煮 菊菜お浸し
穴子南蛮漬け
ふぐ唐揚げと銀杏松葉
甘鯛ローストちり酢 サーモン砵巻
のし梅 黒豆松葉
数の子 紅白寄せ
鱈昆布巻 柚子伊達巻
海老細魚手網寿司

御温物

豆乳玉地蒸し 鱈鱒餡

御造里

薄造りと季節のお造り三種盛

御多喜物

伊勢海老黄身揚げ 聖護院大根
白子 伏見唐辛子 美味出汁

御進肴

黒毛和牛フィレステーキ
旬野菜 ポン酢添え

御食事

焼鯛と山椒炊き込みご飯
蛤真薯のお吸い物 香の物

御水菓子

季節の果物とメロンジュレ
甘王シャーベット

御甘味

葛餅ゼリー