

お食い初め会席

二三、〇〇〇月

御祝盛

隠岐の島産羽太麴味噌焼 蛤雲丹焼 昆布巻 燕生姜
螢烏賊土佐煮 焼アスパラ胡麻和え
帆立南蛮漬け 紅白なます 加賀太胡瓜 パプリカ
矢柄香味揚げ 山菜天婦羅 酢橘
子持ち昆布 根三つ葉山葵浸し 紅白寄せ

御造里

鮮魚の薄造り 彩り野菜 柚香ドレッシング掛け
お造り二種盛り

御家喜物

蒸し鮑とぶぐ白子 和風香草焼

御多喜物

海老黄身揚げと青豆豆腐おかき揚げ
山椒風味

御進肴

国産牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

御食事

桜海老と鯛炊き込み御飯
紅白半兵衛お吸物 香の物

御水菓子

彩り果実とフロマーージュブラン
梅ジュレ掛け ミルクジェラート

御甘味

塩蒸し羊羹

お食い初め会席

二七、〇〇〇月

御祝盛

隠岐の島産羽太麴味噌焼 蛤雲丹焼 昆布巻 燕生姜
螢烏賊土佐煮 焼アスパラ胡麻和え
帆立南蛮漬け 紅白なます 加賀太胡瓜 パプリカ
矢柄香味揚げ 山菜天婦羅 酢橘
子持ち昆布 根三つ葉山葵浸し 紅白寄せ

御造里

鮮魚の薄造り 彩り野菜 柚香ドレッシング掛け
お造り三種盛り

御家喜物

蒸し鮑とぶぐ白子 和風香草焼

御多喜物

伊勢海老鰯鰯掛け
青豆豆腐おかき揚げ

御進肴

黒毛和牛フィレロースト
焼野菜 ポン酢添え

御食事

桜海老と鯛炊き込み御飯
紅白半兵衛お吸物 香の物

御水菓子

季節の果物盛り合わせ

御甘味

塩蒸し羊羹