

お食い初め会席

二三、〇〇〇月

御祝盛

鰯麴味噌焼 小袖伊達巻 花蓮根
蒸し鮑土佐煮 鰯煮浸し 昆布巻 秋の実白和え
真蛸レモン麴和え 紅白膳 パプリカ酢漬け
矢柄香味揚げ 銀杏松葉 新丸十蜜煮
子持昆布 新取菜辛子浸し 紅白寄せ
紅白寿司 芽生姜

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

海老と帆立 香味焼

御多喜物

鰹オランダ煮と松茸 柚子胡椒仕立て

御進肴

国産牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

御食事

天然鯛と山椒炊き込みご飯 香の物
蛤真薯と三つ葉お吸い物

御水菓子

彩り果実葡萄ジュレ掛け
ミルクジェラート

御甘味

栗蒸し羊羹

お食い初め会席

二七、〇〇〇月

御祝盛

鰯麴味噌焼 小袖伊達巻 花蓮根
蒸し鮑土佐煮 鰯煮浸し 昆布巻 秋の実白和え
真蛸レモン麴和え 紅白膳 パプリカ酢漬け
矢柄香味揚げ 銀杏松葉 新丸十蜜煮
子持昆布 新取菜辛子浸し 紅白寄せ
紅白寿司 芽生姜

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

伊勢海老香味焼

御多喜物

鰹オランダ煮と松茸
鰹鰯餡掛け

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

天然鯛と山椒炊き込み御飯 香の物
蛤真薯と三つ葉お吸い物

御水菓子

季節の果物盛り合わせ

御甘味

栗蒸し羊羹