

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

青森県産サーモンと千枝蕪

蒸し鮑土佐煮 鰯煮浸し 昆布巻

小鯛笹漬けとマスカット雲和え 紅白膾 パプリカ

矢柄香味揚げ 銀杏松葉 新丸十蜜煮

松前数の子 菜花辛子浸し 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

海老と帆立 吟醸香味焼

御多喜物

鮮魚オランダ煮と一本占地

柚子胡椒仕立て

御進肴

国産牛フィレスステーキ

焼野菜 ポン酢添え

御食事

天然鯛と山椒炊き込みご飯

紅白半兵衛麴と三つ葉お吸い物 香の物

御水菓子

彩り果実苺ジュレ掛け

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

青森県産サーモンと千枝蕪

蒸し鮑土佐煮 鰯煮浸し 昆布巻

小鯛笹漬けとマスカット雲和え 紅白膾 パプリカ

矢柄香味揚げ 銀杏松葉 新丸十蜜煮

松前数の子 菜花辛子浸し 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

伊勢海老 香味焼

御多喜物

鮮魚オランダ煮と一本占地

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

紅白半兵衛麴と三つ葉お吸い物 香の物

御水菓子

季節の果物盛り合わせ

御甘味

栗蒸し羊羹