

お食い初め会席

二三、〇〇〇月

御祝盛

小鯛黄金焼 小袖伊達巻 蕪寿司 花蓮根
蒸し鮑土佐煮 庄内浅葱金山寺味噌和え 昆布巻
毛蟹酢の物 紅白臈 パプリカ
ふぐ唐揚げ 銀杏松葉 たらの芽
子持ち昆布 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 香味焼

御多喜物

鮮魚黄身揚げと聖護院大根
柚子胡椒仕立て

御進肴

国産牛フィレストーキ
焼野菜 ポン酢添え

御食事

天然鯛と山椒炊き込みご飯
紅白半兵衛麩と三つ葉お吸い物 香の物

御水菓子

彩り果実苺ジュレ掛け
ミルクジエラート

御甘味

栗蒸し羊羹

お食い初め会席

二七、〇〇〇月

御祝盛

小鯛黄金焼 小袖伊達巻 蕪寿司 花蓮根
蒸し鮑土佐煮 庄内浅葱金山寺味噌和え 昆布巻
毛蟹酢の物 紅白臈 パプリカ
ふぐ唐揚げ 銀杏松葉 たらの芽
子持ち昆布 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

鮮魚ローストと帆立 香味焼

御多喜物

伊勢海老黄身揚げと聖護院大根
柚子胡椒仕立て

御進肴

黒毛和牛フィレスト
焼野菜 ポン酢添え

御食事

天然鯛と山椒炊き込み御飯
紅白半兵衛麩と三つ葉お吸い物 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