

お食い初め会席

二三、〇〇〇月

御祝盛

桜胡麻豆腐 菜花辛子浸し
鰯麴味噌焼 小袖伊達巻 昆布巻 花蓮根
螢烏賊土佐煮 独活とうるい酢味噌
帆立南蛮酢蒸し 紅白膾 パプリカ
ふぐ唐揚げ 落の薑 たらの芽
子持ち昆布 花山葵お浸し

御造里

鮮魚の薄造り 柚香ドレッシング掛け
お造り二種盛り 彩り野菜 妻一式

御家喜物

蒸し鮑とアスパラ 吟醸香味焼

御多喜物

隠岐の鳥産鮮魚酒蒸し 山椒餡掛け

御進肴

国産牛フィレストーキ
焼野菜 ポン酢添え

御食事

蟹と竹の子炊き込みご飯
蛤真薯お吸い物 香の物

御水菓子

さくら豆かんとさくらジエラート
いちごわらび餅 黒豆 黒蜜

御甘味

塩蒸し羊羹

お食い初め会席

二七、〇〇〇月

御祝盛

桜胡麻豆腐 菜花辛子浸し
鰯麴味噌焼 小袖伊達巻 昆布巻 花蓮根
螢烏賊土佐煮 独活とうるい酢味噌
帆立南蛮酢蒸し 紅白膾 パプリカ
ふぐ唐揚げ 落の薑 たらの芽
子持ち昆布 花山葵お浸し

御造里

鮮魚の薄造り 柚香ドレッシング掛け
お造り三種盛り 彩り野菜 妻一式

御家喜物

天然蒸し鮑とアスパラ 吟醸香味焼

御多喜物

伊勢海老葛煮 山椒餡掛け

御進肴

黒毛和牛フィレスト
焼野菜 ポン酢添え

御食事

蟹と竹の子炊き込みご飯
蛤真薯お吸い物 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

※入荷状況により食材に変更が生じる場合がございます。