

お食い初め会席 二三、〇〇〇月

御祝盛

螢烏賊土佐煮 つるむらさきお浸し
恵方鯛黄金焼 小袖伊達巻 昆布巻 花蓮根
車海老酒煮 枇杷霰和え
穴子南蛮漬け 蛇腹胡瓜 パプリカ酢漬け
鱧香味揚げ 新生姜と人参搔き揚げ
子持ち昆布と三つ葉 紅白寄せ

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

隠岐の島産鮮魚とホワイトアスパラ香味焼

御多喜物

地蛤と蓮根饅頭 毛蟹鑄込み
柚子胡椒仕立て

御違着

国産牛フィレストーキ
焼野菜 ポン酢添え

御食事

桜海老と竹の子炊き込みご飯
紅白半兵衛麩お吸い物 香の物

御水菓子

彩り果実フロマージュブラン
メロンジュレ掛け
八丈島ジャージーミルクジェラート

御甘味

塩蒸し羊羹

お食い初め会席 二七、〇〇〇月

御祝盛

螢烏賊土佐煮 つるむらさきお浸し
恵方鯛黄金焼 小袖伊達巻 昆布巻 花蓮根
車海老酒煮 枇杷霰和え
穴子南蛮漬け 蛇腹胡瓜 パプリカ酢漬け
鱧香味揚げ 新生姜と人参搔き揚げ
子持ち昆布と三つ葉 紅白寄せ

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

伊勢海老とホワイトアスパラ香味焼

御多喜物

天然蝦夷鮑と蓮根饅頭 毛蟹鑄込み
柚子胡椒仕立て

御違着

黒毛和牛フィレスト
焼野菜 ポン酢添え

御食事

桜海老と竹の子炊き込みご飯
紅白半兵衛麩お吸い物 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もございます。