

お食い初め会席

二三、〇〇〇月

御祝盛

姫さぎえ土佐煮 エシヤレット生ハム巻
鱈味噌焼 蛸とオリブ串打ち
煮浸し子持ち鮎 つる紫お浸し
穴子南蛮漬 胡椒 パプリカ
蟹と紅白なます
昆布巻 海老 しし唐土佐漬け

御造里

鮮魚の薄造り 柚子ポン酢ドレッシング掛け
お造り二種盛り 生野菜 妻一式

御家喜物

蒸し鮑と白海老 和風香草焼

御多喜物

羽太黄身揚げ 山椒風味

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

天然鯛と山椒の炊き込みご飯
蛤真薯と三つ葉お吸い物 香の物

御水菓子

彩り果実 メロンジュレ
ミルクジェラートクープ仕立て

御甘味

水羊羹とタピオカ

お食い初め会席

二七、〇〇〇月

御祝盛

姫さぎえ土佐煮 エシヤレット生ハム巻
鱈味噌焼 蛸とオリブ串打ち
煮浸し子持ち鮎 つる紫お浸し
穴子南蛮漬 胡椒 パプリカ
蟹と紅白なます
昆布巻 海老 しし唐土佐漬け

御造里

鮮魚の薄造り 柚子ポン酢ドレッシング掛け
お造り三種盛り 生野菜 妻一式

御家喜物

蒸し鮑と白海老 和風香草焼

御多喜物

伊勢海老黄身揚げ 山椒風味

御進肴

黒毛和牛フロースト
焼野菜 ポン酢添え

御食事

天然鯛と山椒の炊き込みご飯
蛤真薯と三つ葉お吸い物 香の物

御水菓子

彩り果実 メロンジュレ
ミルクジェラートクープ仕立て

御甘味

水羊羹とタピオカ