

お食い初め会席

二三、〇〇〇月

御祝盛

甘長唐辛子豆腐 山葵
鱈味噌焼 紅茶鴨とオリーブ
煮浸し子持ち鮎 松茸と菊菜お浸し
穴子南蛮漬け 胡瓜 パプリカ
蟹と紅白なます
昆布巻 数の子 紅白寄せ

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

帆立と海老 香味焼

御多喜物

鮮魚黄身揚げと松茸 鰻鰯

御進肴

国産牛フィレロースト
焼野菜 ポン酢添え

御食事

松茸五目炊き込みご飯
蛤真薯と三つ葉お吸い物 香の物

御水菓子

彩り果実 蜂蜜ジュレ
ほうじ茶アイスクリーム

御甘味

小豆栗羊羹

お食い初め会席

二七、〇〇〇月

御祝盛

甘長唐辛子豆腐 山葵
鱈味噌焼 紅茶鴨とオリーブ
煮浸し子持ち鮎 松茸と菊菜お浸し
穴子南蛮漬け 胡瓜 パプリカ
蟹と紅白なます
昆布巻 数の子 紅白寄せ

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

帆立とたらば蟹 香味焼

御多喜物

伊勢海老黄身揚げと松茸 鰻鰯

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

松茸五目炊き込みご飯
蛤真薯と三つ葉お吸い物 香の物

御水菓子

彩り果実 蜂蜜ジュレ
ほうじ茶アイスクリーム

御甘味

小豆栗羊羹