お食い初め会席　二三、〇〇〇円

御祝盛
揚げ白子　ポン酢餡
銀鱈西京焼　パテ・ド・カンパーニュとオリーブ
漬け温度玉子蟹餡
ふぐ唐揚げ　牛蒡餅　銀杏
子持ち若布と菜花　小川サーモン
穴子八幡巻　千枚漬け　昆布巻

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
鱒と帆立　香草パン粉焼

御多喜物
蒸し鮑と聖護院大根　柚子胡椒餡

御進肴
国産牛フィレロースト
焼野菜　ポン酢添え

御食事
鯛と山椒炊き込みご飯
蛤真薯と三つ葉お吸い物　香の物

御水菓子
彩り果実　クープ仕立て　苺ジュレ
ミルクジェラート

御甘味
葛餅ゼリー

お食い初め会席　二七、〇〇〇円

御祝盛
揚げ白子　ポン酢餡
銀鱈西京焼　パテ・ド・カンパーニュとオリーブ
漬け温度玉子蟹餡
ふぐ唐揚げ　牛蒡餅　銀杏
子持ち若布と菜花　小川サーモン
穴子八幡巻　千枚漬け　昆布巻

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
鱒と帆立　香草パン粉焼

御多喜物
伊勢海老と聖護院大根　柚子胡椒餡

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
鯛と山椒炊き込みご飯
蛤真薯と三つ葉お吸い物　香の物

御水菓子
季節の果物盛り合わせ

御甘味
葛餅ゼリー

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。