

お食い初め会席

二三、〇〇〇月

御祝盛

真名鯉麴味噌焼 小袖玉子 海老
雲子煮卸し
帆立南蛮漬け 花蓮根 蛇腹胡瓜 パプリカ酢漬け
ふぐ唐揚げ 山菜天 銀杏松葉
数の子土佐漬け 菜花 紅白寄せ
子持ち鮎煮浸し 蕪膾 穴子昆布巻

御造里

季節の薄造り 生野菜 和風カルパッチョ
お造り二種盛り

御家喜物

蒸し鮑と蟹 香味焼

御多喜物

隠岐の島産鮮魚黄身揚げと聖護院大根
柚子胡椒仕立て

御進肴

国産牛フィレストーキ
焼野菜 ポン酢添え

御食事

天然鯛と山椒炊き込み御飯
蛤真薯のお吸物 香の物

御水菓子

彩り果実 クープ仕立て
薔薇の香り 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

真名鯉麴味噌焼 小袖玉子 海老
雲子煮卸し
帆立南蛮漬け 花蓮根 蛇腹胡瓜 パプリカ酢漬け
ふぐ唐揚げ 山菜天 銀杏松葉
数の子土佐漬け 菜花 紅白寄せ
子持ち鮎煮浸し 蕪膾 穴子昆布巻

御造里

季節の薄造り 生野菜 和風カルパッチョ
お造り三種盛り

御家喜物

蒸し鮑と蟹 香味焼

御多喜物

伊勢海老と聖護院大根
鱈鰯掛け

御進肴

黒毛和牛フィレスト
焼野菜 ポン酢添え

御食事

天然鯛と山椒炊き込み御飯
蛤のお吸物 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。