

お食い初め会席

二三、〇〇〇月

御祝盛

隠岐の鳥産羽太麴味噌焼 小袖玉子 昆布巻
螢烏賊土佐煮 庄内浅葱と独活お浸し 若芽
公魚南蛮漬け 紅白なます 蕾菜 パプリカ
矢柄香味揚げ 山菜天婦羅 酢橘
子持ち昆布 菜花辛子浸し 紅白寄せ
小鯛笹漬けと青森県産サーモン手毬寿司

御造里

鮮魚の薄造り 生野菜 和風カルパッチョ
お造り二種盛り

御家喜物

蒸し鮑と海老 香味焼

御多喜物

甘鯛オランダ煮 春キャベツ餅
和風コンソメ仕立て

御進肴

国産牛フィレストーキ
焼野菜 ポン酢添え

御食事

鯛と筍炊き込み御飯
蛤真薯のお吸物 香の物

御水菓子

彩り果実 クープ仕立て
蜂蜜ジュレ掛け さくらジエラート

御甘味

塩蒸し羊羹

お食い初め会席

二七、〇〇〇月

御祝盛

隠岐の鳥産羽太麴味噌焼 小袖玉子 昆布巻
螢烏賊土佐煮 庄内浅葱と独活お浸し 若芽
公魚南蛮漬け 紅白なます 蕾菜 パプリカ
矢柄香味揚げ 山菜天婦羅 酢橘
子持ち昆布 菜花辛子浸し 紅白寄せ
小鯛笹漬けと青森県産サーモン手毬寿司

御造里

鮮魚の薄造り 生野菜 和風カルパッチョ
お造り三種盛り

御家喜物

蒸し鮑と海老 香味焼

御多喜物

伊勢海老鱈鰯掛け 春キャベツ餅
和風コンソメ仕立て

御進肴

黒毛和牛フィレスト
焼野菜 ポン酢添え

御食事

鯛と筍炊き込み御飯
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。