



お食い初め

お子様の健やかな成長を願って

■お食い初め膳 7,260 円



お食い初めの儀式は、お子様が一生食べるものに困らないようにとの願いを込めて、誕生後100日目か120日目に行います。ちょうど歯が生え始める頃であることから「歯がため」「箸初め」とも呼ばれ、歯が生えるほどに成長したことを喜ぶと共に、今後の健やかな成長を願います。

お祝いのお膳は「一汁三菜」で海のもの、山のもの、里のものと共に、縁起物として尾頭付の鯛やお赤飯、長寿を祈る梅干などをご用意いたします。また、丈夫な歯が生えるようにと「歯がための小石」を口もとに添える慣わしがあります。

■お祝い会席 24,200 円



【祝 肴】蟹の土佐酢ゼリー寄せ 真鯛の松前寿司
穴子の八幡巻き 車海老キャビア合せ
合鴨コース 燻製鮭の奉書巻き
【椀 物】蕪菁の摺り流し 貝柱の飛竜頭 結び野菜
【造 り】鮪 鯛 車海老 花鳥賊
【焼 物】小鯛の姿焼き
【中 皿】百合根饅頭トリュフ風味

【煮 物】ふくと豆腐の揚げ出し
【強 肴】国産牛サーロインの網焼き
季節の焼き野菜 三種のソース
【酢の物】鰻の照り焼き 柑橘とろろ掛け
【食 事】御赤飯 赤出汁 香の物
【水菓子】季節の水菓子



※3日前までにご予約ください。

※写真はイメージです。諸事情によりお料理の内容が一部変更になる場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はご予約時にお申し付けください。

※表示価格には消費税および10%のサービス料が含まれております。別途、室料を頂戴いたします。

※キャンセル・変更につきましては、前日17時より料理代金の50%、ご当日は100%を頂戴いたします。

※土日祝日のご予約は直接店舗までご連絡ください。