



お食い初め

「お食い初め膳」 6,600 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こめて、誕生後100日目か120日目に行います。ちょうど歯が生えはじめるころであり、「歯がため」「箸初め」とも呼び、歯が生えるほどに成長したことを喜び、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、里のものとともに、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。丈夫な歯が生えるようにと、歯がための小石を口もとにそえるならわしがあります。



■お祝い会席 22,000 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 合鴨ロース
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。諸事情により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※全席個室にてご用意しております。堀炬燵か椅子席へのご案内となります。

※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。

※表示価格は税込価格です。別途サービス料と室料を頂戴いたします。

※前日 17:00 以降のキャンセル・人数変更は料理代金の 50%を、当日は 100%を頂戴いたします。

※飲物持込みは、1本あたり5,500円（サービス料別）を頂戴いたします。

※こちらのメニューは事前予約制となっております。

※土日祝日のご予約は直接店舗までご連絡ください。