



## 懐石料亭 花がすみ

### お食い初め

「お食い初め膳」5,000円（本体価格）

お食初めの儀式は、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。



【先付け】紅白嶺岡豆腐

【前 菜】松風鶏 竹諸胡瓜 梅大根栄螺酒盗館

合鴨牛蒡巻き 子持ち千鳥海老

鯛木の芽寿し 湯葉 雲丹 亀甲餡 黒豆

【椀 物】相並吉野葛打ち 鴨つみれ 鶴大根 亀人参

【造 り】鯛薄作り 鮪 車海老

【温 物】鱧鰭茶碗蒸し

【焼 物】小鯛姿雲丹焼き 矢羽羊羹 紅白はじかみ

【煮 物】南瓜饅頭 水晶鮑 彩餡

【強 肴】和牛網焼き 彩り野菜添え

【食 事】赤飯 蛤吸い

【水菓子】季節の果物

「祝膳コース」15,000円（本体価格）

※表示価格は本体価格です。別途消費税、サービス料10%、室料を頂戴いたします。

※お飲物持込みは、一本あたり5,000円（消費税・サービス料別）頂戴いたします。

※当日のご人数変更は料理代金の100%（消費税・サービス料別）を頂戴いたします。

※写真はイメージです。※お祝い用のケーキ・お花のご用意もごさいます。