

お食い初め膳

三、五〇〇円

【お祝い皿】

小鯛姿 鯛照焼 恵比寿  
車海老 福豆

【御膳】

平椀 野菜煮物  
壺椀 お造紅白 鮪 烏賊  
吸物椀 蛤潮椀 木の芽  
親椀 赤飯 胡麻塩  
高杯 梅干し

御子様お祝い会席

四、五〇〇円

祝い鉢

胡麻豆腐 隠元 美味出汁

祝い皿

小鯛姿 鯛照焼 恵比寿 車海老 福豆

御椀

茶碗蒸し 鶏肉 百合根 椎茸 三つ葉

御造り

二種盛り

揚物

海老天ぷら 野菜三種 薬味 天つゆ

御食事

握り寿し 五種 ガリ

水菓子

季節の果物

御子様松花堂

三、八〇〇円

先付

胡麻豆腐 隠元 美味出汁

蒸物

茶碗蒸し 鶏肉 百合根 椎茸 三つ葉

【松花堂】

煮物

治部煮 鶏肉

揚物

海老天婦羅 野菜天婦羅 三種 天露 薬味

焼物

鱈柚庵焼 あしらひ

御食事

散らし寿司

水菓子

季節の果物

御子様ミニ会席

五、〇〇〇円

先付

胡麻豆腐 隠元 美味出汁

蒸物

茶碗蒸し 鶏肉 百合根 椎茸 三つ葉

御造り

二種盛り

揚物

海老天婦羅 野菜天婦羅 三種 天露 薬味

温皿

牛肉ステーキ 野菜添え

御食事

加賀手打ち蕎麦 又は 江戸三度御飯 味噌汁 香の物

水菓子

季節の果物

令和二年卯月吉日 日本橋浅田

当日の市場の動向に応じまして、食材が変更となる場合がございます。浅田のお米は国産米です。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。