

お食い初め膳 / 15000

お食い初めは、生後100日目前後の赤ちゃんに
初めて御膳をご用意する儀式です。
御膳には「一生食べ物に困らないように」という
願いが込められています。
これからの健やかな成長と幸せを祈念する
大切なお祝いのお手伝いをさせていただきます。

[要予約 (御箸製作の為、10日前までのご予約をお願いいたします)]

※「お食い初め膳」はお子様用のメニューでございます。
ご家族様は MAIN DINING by THE HOUSE OF PACIFIC のお料理よりお選びください。
※お食い初めの儀式はお客様で行っていただきます。

お食い初め膳

旬のお造り盛り合わせ
車海老の旨煮
尾頭付き 明石鯛の姿焼き
蛤の椀物
丹波黒豆のご飯
アニバーサリーケーキ
他12品

[プレゼント] お名前の彫刻入り御箸

お子様の名前を刻んだ一生お使いいただける丈夫なお箸を
お使いいただいた後、お持ち帰りいただけます。

ORIENTAL HOTEL
[祝い膳お品書]

歯固めの石 [チョコレート]

硬い石も噛み砕けるような
丈夫な歯となりますように

栗の甘露煮

勝栗を食べると
豊かな生活が送れます

車海老の旨煮

腰が曲がるまで生きる
長寿の意義があります

紅白なます

赤と白は平安と平和をもたらす
意義があります

いくら

代々栄えますように

明石蛸 辛子酢味噌

歯並びが良くなりますように

アニバーサリーケーキ

一生食べ物に困らないようにという
願いを込めて

尾頭付き明石鯛の姿焼き

めで“たい”縁起物の食べ物
お頭付きを食べるのは
首尾一貫するという意義があります

日本酒

百薬の長と言われるお酒
良いお付き合いができますように

梅干し

辛抱強く皺だらけになるまで
長生きできますように

丹波黒豆の御赤飯

厄除けの意味のある鮮やかな赤飯

炊き合わせ

[蓮根・人参・竹の子・椎茸]

蓮根のように先を見通し
竹の子のように真っ直ぐ育ちますように

蛤の椀物

二枚貝のようにぴったり対となる
伴侶に恵まれますように

石割桜の箸

石を割って生える強い生命力を持つ桜
一生お使いいただける丈夫な箸に
名前を刻んで

黒豆煮 金箔

マメな人間になりますように

季節のフルーツ

いつまでもみずみずしさを
保てますように

旬のお造り盛り合わせ

その季節の最も美味しいものを食べると
いつまでも若々しくいられます

