

# お食い初め膳

お食い初めとは、生後100日ほどが経過した時点で「子供が一生食べるものに困る事が無いように」と赤ちゃんに初めて物を食べさせる際に行う儀式の事を指します。もっとも、実際に食べさせるのではなく、食べさせる真似をするだけです。ですので、ご用意する料理は離乳食ではなく、お食い初めレシピとなります。



お料理の写真はイメージです

お食い初め膳をご注文いただくには・・・

大人料理

- ・3,500円(税・サ別)の「和食膳」または
- ・5,000円(税・サ別)以上の和中華折衷料理のご注文のお客様に限ります



3,500円和食膳

小鉢  
吸椀  
お造り  
煮物  
鯛のお祝い焼き  
酢の物  
茶碗蒸し  
梅干し  
赤飯  
デザート  
歯固め石

**4,400円**(税サ別)

ホテルグランドパレス塩釜

# お食い初め膳

**お食い初め**とは、生後100日ほどが経過した時点で「子供が一生食べるものに困る事が無いように」と赤ちゃんに初めて物を食べさせる際に行う儀式の事を指します。もっとも、実際に食べさせるのではなく、食べさせる真似をするだけです。ですので、ご用意する料理は離乳食ではなく、お食い初めレシピとなります。



● 歯固めの石  
石のような丈夫な歯が生えますように  
※石に祝い箸の箸先を付けてその箸先を口につける

● 吸物  
吸う力が強くなりますように  
蛤は対になる貝殻しかぴったり合わないことから  
「仲の良い夫婦」を表す。  
「良い伴侶に恵まれますように」

● 赤飯  
赤い色は「邪気を払う」魔除けの意味があります

● 鯛  
「めで鯛」  
「首尾一貫」初めから終わりまで全うする「長寿」を願う意味があります

● 梅干し・紅白なます  
しわが出来るほど長生きをするという願いを込めて

● 煮物  
多くの食材を入れることで「多喜合わせ」多くの喜びが訪れますように

赤飯→汁物
赤飯→魚
赤飯→汁物
3回くり返す→歯固めの儀式