



常に若く瑞々しいままで永遠に 「常若婚 祝い膳」



伊勢夫婦岩めおと横丁
ISE Meotoiwa Meoto Yokocho
Meoto Yokocho

■常に若く瑞々しい「常若婚 祝い膳」

「常若」とは「常に若く瑞々しいままで永遠に」という伊勢神宮の精神を表わす言葉であります。伊勢神宮では内宮・外宮ともに20年に1度、社殿などをあらためて神様を遷す「式年遷宮」を行なうが、685年から1300年以上続く遷宮の長い歴史とそのたびに新しくなる社殿について「神宮は古くて新しい場所」とであるとされ、この「常に若く瑞々しいままで永遠に」という精神を伊勢では「常若(とこわか)」と呼んでいます。又、伊勢は古くから風光明媚であるとともに、海川山野の食材に恵まれた土地であり神宮が鎮座する由縁とされています。「常若 祝い膳」は伊勢神宮に奉納されている伊勢の逸品を数多くメニューに取り入れ神宮鎮座の土地の恵みをいただくことで、常若のエネルギーがチャージされます。この特別な祝い膳は、定年、還暦、子供の結婚や孫の誕生など、さまざまな人生のイベントの折々に、夫婦のあらたな絆を紡ぎ、常若な人生を願う御膳になります。



期間：～2017年12月31日 時間 11時～15時 料金：お一人様 4,000円(税別)※2名様以上
◇ご予約は3日前迄にお申込み下さいませ。

「お品書き」

前 菜： 鮫のタレ、カキの佃煮、季節野菜

※鮫のタレ：神宮では今日でも神饌として供えられているだけでなく、古くには朝廷への貢納物として、皇室また伊勢・斎王様の御膳にも進められた御料でした。

お造り： アワビ、鯛姿、黄金鯛・赤身・カンパチ・イカ【2名盛り】

※「めでたい」の語呂合わせはもちろんのこと、恵比寿様が持つ魚としてハレの食卓にふさわしい魚。鯛・アワビは神饌としてお供え品目です。

椀 物： 縁起うどん

※伊勢神宮に流れる清流五十鈴川の錦明水と地元の小麦で仕上げたうどんです。

鍋 物： 松阪牛すき鍋

※最高級の松阪牛お祝い事にはかかせない高級食材です。

焼き物： さざえの壺焼【伊勢神宮奉納】

※さざえをはじめとした「巻貝」には、願い事をかなえる力があると信じられており、関東地方を中心に、ひな祭りでもよく使われる食材です。

酢の物： 伊勢志摩産アカモク【伊勢神宮奉納】

※ワカメやもずくよりも豊富なミネラル、健康維持食として注目されております。

ご飯物： 紅白お寿司盛合せ：マグロ・鯛・サーモン・松阪牛肉しぐれ巻き

※紅白でおめでたさを表しております。赤は魔除け、白は清浄の意味もございます。

汁 物： はまぐりお吸物【伊勢神宮奉納】

※はまぐりは、二枚の殻がぴったり重なることから夫婦円満の縁起のよい食材として「一生一人の人と添い遂げられるように」という願で結婚式のお吸い物として出されます。

香の物： 伊勢たくわん【伊勢神宮奉納】

水菓子： 二見名物塩羊羹【伊勢神宮奉納】

フルーツ： 季節の果物