

皆さん、こんにちは春めいてきましたね～(^^)

出勤途中に白木蓮の木があるのですが、つぼみが膨らんできていて明日辺りは何輪か咲くのでは・・・？という感じでした🌱

さて季節はさかのぼりますが、本日は昨年 12 月 9 日に神前にて結婚式、日本料理のお店で食事会をされたおふたりをご紹介します。

挙式会場はこちら、「愛知縣護國神社」



こちらが本日の主役、テツミチさんとマイコさんです。和装姿がよくお似合いのおふたりですね ✨



マイコさんからのリクエストでこのご挨拶をしているポーズでハイチーズ
尚、このカットは1月に開かれたおふたりの1.5次会のウエルカムボード用にも使われましたよ～(*^^)v



ところでマイコさんの髪形なんですが、実はご自身の髪で文金高島田を結いあげています。

生え際が自然でとてもよくお似合いでした ✨



挙式中です。

愛知縣護國神社では舞殿か社殿のどちらかでお式を挙げる事が出来るのですが、この日は少し肌寒い事もあり社殿にて。



お食事会の会場はこちら「旬彩 神楽家」

昭和初期に建てられ長年に渡り小唄の師匠が住まい兼お稽古処、昭和 60 年からは料亭として開業されているという歴史と趣のある建物で味わうお料理は定評があります。



おふたりの入場前



入場後はおふたりでミニ鏡開き

マイコさんは色打掛にお色直しされました。黒地に古典的なお柄の色打掛で上品な中に豪華さがあり、会場の雰囲気ともぴったり ✨



お料理のご紹介

前菜

蕪の豆腐寄せ・松笠慈姑の田楽・水菜と平貝のお浸し・和牛金毘羅煮・インカの目覚めサラダ・クリームチーズ尾

張味噌焼き



御碗

海老芋すり流し 海老葛練り

※お写真が無くて申し訳ないです

造里

旬の御造り五種



鯛の姿造り



凌ぎ

お赤飯

※お写真が無くて申し訳ございません

焼物

伊勢海老唐墨焼き



揚物
河豚の香味揚げ



強肴
飛騨牛のステーキ



食事

祝い寿司 赤だし汁 香の物



水物

葉奈南羊羹 薩摩芋アイス



食事会中前半のミニ鏡開きの後は、後半で婚姻届を完成されました。

ご両家のお父様にもこの場で署名・捺印を頂きました。

結びにはおふたりからご両親様に花束&記念品の贈呈、そしてテツミチさんからの謝辞がありました。

打合せの段階でご両家のご両親様やマイコさんの妹様も弊社サロンにお出かけいただき、おふたりがご家族を大事にされて、ご家族様もおふたりをととても愛していらっしゃるのをとても感じていました。

仲のよろしいご家族様なので当日はとても和やかな一日となりました💕

テツミチさん・マイコさんはきっとご自身が育ってこられたような温かい家庭を築いていかれると思います。末永くお

幸せに💕💕💕

