

日本料理

日本料理

長月の御献立

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

菊菜と腹子の菊花浸し

菊菜と腹子の菊花浸し

毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実

毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実

明太子磯辺巻き 錦糸玉子

明太子磯辺巻き 錦糸玉子

姫栄螺旨煮

姫栄螺旨煮

焼きチーズ豆富

焼きチーズ豆富

鯖芋寿し

鯖芋寿し

椀替り

椀替り

『土瓶蒸し』口、酢橘

『土瓶蒸し』口、酢橘

松茸 鱧 巻き海老 結び三つ葉

松茸 鱧 結び三つ葉

匠

匠

『公孫樹大根』盛り

『季節の鮮魚』盛り

『鮪 間八 羽太』

『鮪 間八 煽り烏賊』

彩り一式 横浜醤油

彩り一式 横浜醤油

家喜物

家喜物

『サーモン竹炭塩焼き』

『新秋刀魚柚庵焼き』

矢生姜 山くらげ

矢生姜 山くらげ

多喜合

多喜合

『丸茄子揚げ煮 紅葉麩 隠元』

『丸茄子揚げ煮 紅葉麩 隠元』

『磨き練蒸し煮 里芋含め煮』

『磨き練蒸し煮 里芋含め煮』

蒸し物

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』

『ずわい蟹の玉地蒸し』

干し椎茸 銀杏 木の芽 銀飴掛け

干し椎茸 銀杏 木の芽 銀飴掛け

強肴

強肴

『葉山牛ローストビーフ』西洋山葵

『葉山牛ローストビーフ』西洋山葵

『レタス・玉葱』卸しぼん酢

『レタス・玉葱』卸しぼん酢

御食事

御食事

『松茸の炊き込み御飯』

『松茸の炊き込み御飯』

香の物

香の物

『三種盛り』

『三種盛り』

『赤出し味噌』仕立て

『赤出し味噌』仕立て

浅利 葱

浅利 葱

水菓子

甘味

『柚子のシャーベット 梨 葡萄』

『水羊羹』ミント

ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成二十八年九月吉日 壹萬円

料亭 田中家 於

平成二十八年九月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

平日昼限定

神奈川宿御膳

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

菊菜と腹子の菊花浸し

毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実

明太子磯辺巻き 錦糸玉子

焼きチーズ豆腐

前菜 『旬味盛り』

菊菜と腹子の菊花浸し

毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実

明太子磯辺巻き 錦糸玉子

焼きチーズ豆腐

椀替り

『土瓶蒸し』口、酢橘

松茸 鱧 結び三つ葉

匠

『季節の鮮魚』盛り

『鮪 間八 煽り烏賊』

彩り一式 横浜醤油

匠

『季節の鮮魚』盛り

『鮪 間八 煽り烏賊』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『新秋刀魚柚庵焼き』

矢生姜 山くらげ

家喜物

『新秋刀魚柚庵焼き』

矢生姜 山くらげ

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』

干し椎茸 銀杏 木の芽 銀箔掛け

多喜合

『丸茄子揚げ煮 紅葉麩 隠元』

『磨き鯉蒸し煮 里芋含め煮』

御食事

『松茸の炊き込み御飯』

進め肴

『合鴨コース』

赤ワインバルサミソース

『無花果胡麻クリーム掛け』

スプラウト

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

浅利 葱

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』

干し椎茸 銀杏 木の芽 銀箔掛け

甘味

『水羊羹』ミント

生クリーム・フルーツ添え

御食事

『松茸の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

浅利 葱

平成二十八年九月吉日

料亭 田中家 於

甘味

『水羊羹』ミント

生クリーム・フルーツ添え

何れのコースも仕入れにより

変更ある場合がございます

平成二十八年九月吉日 六千円

料亭 田中家 於

お昼は夜のコースもお選びいただけます

ご相談くださいませ