

日本料理

卯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

片栗の花の御浸し 糸賀喜  
炙りかます寿司桜葉包み 花卉百合根  
田中家印かすてら焼き  
煽り烏賊 分葱 酢味噌掛け  
真蛸蒸し煮 子持ち昆布 陸蓮根  
白あすばら木の芽チーズ和え  
焼き椎茸このこ和え

伝統椀

『筍葛豆富』

彩り海老 屈み  
茗荷竹 口、桜花

匠

『水晶氷』盛り  
『鮪 鯛 細魚 みる貝』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『丸絵と筍の木の芽照り焼き』  
あしらい一式

口 福

『虎魚唐揚げ』檸檬  
『舞茸 多良の芽』旨塩

多喜合

『鯛の子花煮 菜の花』  
『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

強 肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩  
『ずわい蟹と新じゃが芋のサラダ』  
クレソン添え

御食事

『筍の土鍋御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
若布 鳴戸麩 葱

水菓子

『メロン グレープフルーツ』  
『マンゴー ミント添え』

平成二十九年 四月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

卯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

片栗の花の御浸し 糸賀喜  
炙りかます寿司桜葉包み 花卉百合根  
田中家印かすてら焼き  
煽り烏賊 分葱 酢味噌掛け  
真蛸蒸し煮 子持ち昆布 陸蓮根  
白あすばら木の芽チーズ和え  
焼き椎茸このこ和え

伝統椀

『筍葛豆富』

彩り海老 屈み  
茗荷竹 口、桜花

匠

『貴船大根』盛り  
『鮪 鯛 みる貝』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『甘鯛筍巻き照り焼き』  
あしらい一式

口 福

『稚鮎衣揚げ 多良の芽』酢橘  
『桜海老と三つ葉の衣揚げ』抹茶塩

多喜合

『鯛の子花煮 菜の花』  
『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

強 肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩  
『ずわい蟹と新じゃが芋のサラダ』  
クレソン添え

御食事

『筍の土鍋御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
若布 鳴戸麩 葱

水菓子

『メロン グレープフルーツ』  
『マンゴー ミント添え』

平成二十九年 四月吉日 壱萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

卯月の御献立

前菜

『旬味盛り』

片栗の花の御浸し 糸賀喜  
炙りかます寿司桜葉包み 花卉百合根  
田中家印かすてら焼き  
煽り烏賊 分葱 酢味噌掛け  
真蛸蒸し煮 子持ち昆布 陸蓮根  
白あすばら木の芽チーズ和え  
焼き椎茸このこ和え

前菜

『旬味盛り』

片栗の花の御浸し 糸賀喜  
炙りかます寿司桜葉包み 花卉百合根  
田中家印かすてら焼き  
煽り烏賊 分葱 酢味噌掛け  
真蛸蒸し煮 子持ち昆布 陸蓮根  
白あすばら木の芽チーズ和え  
焼き椎茸このこ和え

伝統椀

『筍葛豆富』

彩り海老 屈み  
茗荷竹 口、桜花

伝統椀

『筍葛豆富』

鹿の子帆立 屈み  
茗荷竹 口、桜花

匠

『桜花びら縊り大根』盛り

『鮪 細魚 間八』  
彩り一式 横浜醤油

匠

『和紙』盛り

『鮪 白海老 間八』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱈塩焼き』

あしらい一式

家喜物

『サーモン塩焼き』

あしらい一式

多喜合

『鯛の子花煮 菜の花』

『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

多喜合

『鯛の子花煮 菜の花』

『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』木干し 銀杏  
木の芽 銀箔掛け

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』木干し 銀杏  
木の芽 銀箔掛け

強肴

『葉山牛ローストビーフ』西洋山葵  
『レタス・玉葱』卸しぼん酢  
クレソン添え

強肴

『葉山牛ローストビーフ』西洋山葵  
『レタス・玉葱』卸しぼん酢  
クレソン添え

御食事

『筍の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 鳴戸麩 葱

御食事

『筍の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 鳴戸麩 葱

水菓子

『抹茶アイス グレープフルーツ』  
『マンゴー ミント添え』

甘味

『紅茶プリン』ミント  
生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 四月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

平成二十九年 四月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

卯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

片栗の花の御浸し 糸賀喜  
炙りかます寿司桜葉包み 花卉百合根  
田中家印かすてら焼き  
煽り烏賊 分葱 酢味噌掛け  
白あすばら木の芽チーズ和え

伝統椀

『筍葛豆腐』  
鹿の子帆立 屈み  
茗荷竹 口、桜花

匠

『和紙』盛り  
『鮪 白海老 間八』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『サーモン塩焼き』  
矢生姜 野蒜共味噌和え

多喜合

『鯛の子花煮 菜の花』  
『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

進め肴

『合鴨コース』  
赤ワインバルサミソース  
『茄子と苦との煮浸し』クレソン添え  
ブロッコリースプラウト

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』木干し 銀杏  
木の芽 銀箔掛け

御食事

『筍の炊き込み御飯』  
『三種盛り』

香の物

『赤出し味噌』仕立て  
若布 鳴戸麩 葱

留め椀

甘味 『紅茶プリン』ミント  
生クリーム・フルーツ添え

神奈川 宿 御膳

卯月の御献立

前菜

『旬味盛り』

片栗の花の御浸し 糸賀喜  
炙りかます寿司桜葉包み 花卉百合根  
田中家印かすてら焼き  
煽り烏賊 分葱 酢味噌掛け  
白あすばら木の芽チーズ和え

匠

『和紙』盛り  
『鮪 白海老 間八』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『サーモン塩焼き』  
矢生姜 野蒜共味噌和え

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』木干し 銀杏  
木の芽 銀箔掛け

御食事

『筍の炊き込み御飯』  
『三種盛り』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
若布 鳴戸麩 葱

甘味

『紅茶プリン』ミント  
生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 四月吉日

料亭 田中家 於

平成二十九年 四月吉日 六千円

料亭 田中家 於

# 筍ずくし料理

## 卯月の御献立

### 前菜

『旬味盛り』

片栗の花の御浸し 糸賀喜

筍寿司桜葉包み 花弁百合根

田中家印かすてら焼き

煽り烏賊 分葱 酢味噌掛け

真蛸蒸し煮 子持ち昆布 陸蓮根

筍木の芽チーズ和え

焼き椎茸このこ和え

### 伝統椀

『筍葛豆腐』

彩り海老 屈み

茗荷竹 口、桜花

### 匠

『貴船大根』盛り

『鮪 鯛 筍』

彩り一式 横浜醤油

### 家喜物

『甘鯛筍巻き照り焼き』

あしらい一式

### 口福

『稚鮎衣揚げ 多良の芽』 酢橘

『筍衣揚げ』 抹茶塩

### 多喜合

『鯛の子花煮 菜の花』

『筍含め煮 蓬麩含め煮』

### 強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』 ガーリック塩

『筍木の芽味噌焼き』

クレソン添え

### 御食事

『筍の土鍋御飯』

### 香の物

『三種盛り』

### 留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 筍 葱

### 水菓子

『メロン グレープフルーツ』

『マンゴー ミント添え』

平成二十九年 四月吉日 壺萬五千元

料亭 田中家 於