

日本料理

臯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯冷製ポターージュ 粉パセリ
鮑酒蒸し 黄味酒盗掛け 彩り茗荷子
蕃茄羊羹 キャビア添え
明太子砵巻き 枝豆塩茹で
生湯葉と陸蓮根の山葵風味ゼリー掛け
螢烏賊沖漬け

伝統椀

『天豆葛豆腐』
ずわい蟹黄味煮 椎茸
小メロン 蔓紫の花

匠

『水晶氷』盛り
『鮪 眞子鰈 関鮭 巻き海老』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鮎魚女木の芽照り焼き』
あしらい一式

口福

『活け栄螺壺焼き』
三つ葉 酢橘

多喜合

『穴子豆腐オランダ煮 牛蒡旨煮』
『里芋含め煮 蕨含め煮 絹鞘』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩
『彩り蒸し野菜』薬味 紅玉 ぼん酢
クレソン添え

御食事

香の物

留め椀

『桜海老と生姜の土鍋御飯』刻み大葉
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
滑子 豆腐 葱
水菓子 『メロン マンゴー 桜桃』ミント添え

日本料理

臯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯冷製ポターージュ 粉パセリ
鮑酒蒸し 黄味酒盗掛け 彩り茗荷子
蕃茄羊羹 キャビア添え
明太子砵巻き 枝豆塩茹で
生湯葉と陸蓮根の山葵風味ゼリー掛け
螢烏賊沖漬け

伝統椀

『天豆葛豆腐』
ずわい蟹黄味煮 椎茸
小メロン 蔓紫の花

匠

『眞子鰈薄造り』
『鮪 関鮭』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸蓼味噌焼き』
あしらい一式

口福

『真鯛南蛮揚げ 獅子唐』酢橘
『蝦蛄海老磯辺揚げ』旨塩

多喜合

『穴子豆腐オランダ煮 牛蒡旨煮』
『里芋含め煮 蕨含め煮 絹鞘』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩
『彩り蒸し野菜』薬味 紅玉 ぼん酢
クレソン添え

御食事

香の物

留め椀

『桜海老と生姜の土鍋御飯』刻み大葉
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
滑子 豆腐 葱
水菓子 『メロン マンゴー 桜桃』ミント添え

平成二十九年 五月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

平成二十九年 五月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

臯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯冷製ポターージュ 粉パセリ
鮑酒蒸し 黄味酒盜掛け 彩り茗荷子
蕃茄羊羹 キャビア添え
明太子砵巻き 枝豆塩茹で
生湯葉と陸蓮根の山葵風味ゼリー掛け
螢烏賊沖漬け

伝統椀

『天豆葛豆腐』
ずわい蟹黄味煮 椎茸
小メロン 蔓紫の花

匠

『水の輪大根』盛り
『鮪 眞子鰯 伊佐木』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸蓼味噌焼き』
あしらい一式

多喜合

『穴子豆腐オランダ煮 牛蒡旨煮』
『里芋含め煮 蕨含め煮 絹鞘』

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』
木の芽 銀鉛掛け

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

御食事

『桜海老と生姜の炊き込み御飯』
刻み大葉

香の物

『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て

滑子 豆腐 葱

水菓子

『小玉西瓜 マンゴー』ミント添え

平成二十九年 五月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

臯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯冷製ポターージュ 粉パセリ
鮑酒蒸し 黄味酒盜掛け 彩り茗荷子
蕃茄羊羹 キャビア添え
明太子砵巻き 枝豆塩茹で
生湯葉と陸蓮根の山葵風味ゼリー掛け
螢烏賊沖漬け

伝統椀

『天豆葛豆腐』
ずわい蟹黄味煮 椎茸
小メロン 蔓紫の花

匠

『和紙盛り』
『鮪 伊佐木 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸照り焼き』
あしらい一式

多喜合

『穴子豆腐オランダ煮 牛蒡旨煮』
『里芋含め煮 蕨含め煮 絹鞘』

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』
木の芽 銀鉛掛け

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

御食事

『桜海老と生姜の炊き込み御飯』
刻み大葉

香の物

『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て

滑子 豆腐 葱

甘味

『杏仁豆腐プリン』ミント
生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 五月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

臯月の御献立

『旬味盛り』

馬鈴薯冷製ポタージュ 粉パセリ
蕃茄羊羹 キャビア添え
明太子砵巻き 枝豆塩茹で
生湯葉と陸蓮根の山葵風味ゼリー掛け
螢烏賊沖漬け

臯月の御献立

『旬味盛り』

馬鈴薯冷製ポタージュ 粉パセリ
蕃茄羊羹 キャビア添え
明太子砵巻き 枝豆塩茹で
生湯葉と陸蓮根の山葵風味ゼリー掛け
螢烏賊沖漬け

伝統椀

『天豆葛豆腐』

ずわい蟹黄味煮 椎茸
小メロン 蔓紫の花

匠

『和紙盛り』

『鮪 伊佐木 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醤油

匠

『和紙盛り』

『鮪 伊佐木 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱈照り焼き』

あしらい一式

家喜物

『鱈照り焼き』

あしらい一式

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』

木の芽 銀箔掛け

多喜合

『穴子豆腐オランダ煮 牛蒡旨煮』
『里芋含め煮 蕨含め煮 絹鞘』

御食事

『桜海老と生姜の炊き込み御飯』
刻み大葉

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』
木の芽 銀箔掛け

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
滑子 豆富 葱

強肴

『合鴨コース』

赤ワインバルサミソース
『焼き茄子胡麻寄せ』糸賀喜 割り醤油

甘味

『杏仁豆腐プリン』ミント
生クリーム・フルーツ添え

御食事

『桜海老と生姜の炊き込み御飯』
刻み大葉

平成二十九年 五月吉日

料亭 田中家 於

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
滑子 豆富 葱

甘味

『杏仁豆腐プリン』ミント
生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 五月吉日 六千円

料亭 田中家 於