

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 割り醤油

新取菜と釜揚げしらすの浸し 糸賀喜

白海老潤香和え 木の芽

絹かつぎ唐墨塗し

白だつとずわい蟹の緑酢掛け

炙りチーズ玉子

伝統椀

『水無月玉蜀黍豆腐』

魚素麺 金目鯛葛打ち

姫陸蓮根 枝豆

匠

『蘭玉氷』盛り

『鮪 鮪 平政 巻き海老』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『のど黒汐焼き』

あしらい一式

口 福

『活け穴子の柳川鍋』

牛蒡 三つ葉 溶き玉子

多喜合

『加茂茄子含め煮 万願寺含め煮』

『磨き鯉蒸し煮 青紅葉麩 絹鞘』

強 肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩

『蒸し鮑と彩り野菜』クレソン添え

粒マスタードソース

御食事

『真鯛の土鍋御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 油揚げ 葱

水菓子

『メロン マンゴー 桜桃』ミント添え

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 割り醤油

新取菜と釜揚げしらすの浸し 糸賀喜

白海老潤香和え 木の芽

絹かつぎ唐墨塗し

白だつとずわい蟹の緑酢掛け

炙りチーズ玉子

伝統椀

『水無月玉蜀黍豆腐』

魚素麺 金目鯛葛打ち

姫陸蓮根 枝豆

匠

『蓮の葉』盛り

『鮪 鮪 巻き海老』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鮎塩焼き』

あしらい一式

口 福

『真鯛の二味巻き揚げ』檸檬 旨塩

『天豆鹿の子揚げ エリンギ茸』

多喜合

『加茂茄子含め煮 万願寺含め煮』

『磨き鯉蒸し煮 青紅葉麩 絹鞘』

強 肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩

『蒸し鮑と彩り野菜』クレソン添え

粒マスタードソース

御食事

『真鯛の土鍋御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 油揚げ 葱

水菓子

『メロン マンゴー 桜桃』ミント添え

平成二十九年 六月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

平成二十九年 六月吉日 壹萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 割り醤油

新取菜と釜揚げしらすの浸し 糸賀喜

白海老潤香和え 木の芽

絹かつぎ唐墨塗し

白だつとずわい蟹の緑酢掛け

炙りチーズ玉子

伝統椀

『水無月玉蜀黍豆腐』

魚素麺 金目鯛葛打ち

姫陸蓮根 枝豆

匠

『檸檬釜と年輪大根』盛り

『鮪 鮪 平政』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鮎塩焼き』

あしらい一式

多喜合

『加茂茄子含め煮 万願寺含め煮』

『磨き鯉蒸し煮 青紅葉麩 絹鞘』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』

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

御食事

『真鯛の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 油揚げ 葱

水菓子

『小玉西瓜 マンゴー』ミント添え

平成二十九年 六月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 割り醤油

新取菜と釜揚げしらすの浸し 糸賀喜

白海老潤香和え 木の芽

絹かつぎ唐墨塗し

白だつとずわい蟹の緑酢掛け

炙りチーズ玉子

伝統椀

『水無月玉蜀黍豆腐』

魚素麺 枝豆

姫陸蓮根

匠

『山葡萄葉』盛り

『鮪 煽り鳥賊 平政』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『梶木の九条葱載せ照り焼き』

あしらい一式

多喜合

『加茂茄子含め煮 万願寺含め煮』

『磨き鯉蒸し煮 青紅葉麩 絹鞘』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』

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

御食事

『真鯛の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 油揚げ 葱

甘味

『滑らかプリン』

フルーツ・ミント添え

平成二十九年 六月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 割り醤油  
新取菜と釜揚げしらすの浸し 糸賀喜  
白海老潤香和え 木の芽  
絹かつぎ唐墨塗し  
炙りチーズ玉子

神奈川宿御膳

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

嶺岡豆腐 生雲丹 山葵 割り醤油  
新取菜と釜揚げしらすの浸し 糸賀喜  
白海老潤香和え 木の芽  
絹かつぎ唐墨塗し  
炙りチーズ玉子

伝統椀

『水無月玉蜀黍豆腐』  
魚素麺 枝豆

姫陸蓮根

匠

『山葡萄葉』盛り  
『鮪 煽り烏賊 平政』  
彩り一式 横浜醤油

匠

『山葡萄葉』盛り  
『鮪 煽り烏賊 平政』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『梶木の九条葱載せ照り焼き』  
あしらい一式

家喜物

『梶木の九条葱載せ照り焼き』  
あしらい一式

蒸し物

『鰻玉地蒸し』  
木の芽 銀箔掛け

多喜合

『加茂茄子含め煮 万願寺含め煮』  
『磨き鯉蒸し煮 青紅葉麩 絹鞘』

御食事

『真鯛の炊き込み御飯』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』  
木の芽 銀箔掛け

香の物

『三種盛り』

強肴

『合鴨ロース』  
赤ワインバルサミソース  
『無花果コンポート』チャービル  
クレソン添え

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
若布 油揚げ 葱

御食事

『真鯛の炊き込み御飯』  
『三種盛り』

平成二十九年 六月吉日

料亭 田中家 於

香の物

『赤出し味噌』仕立て  
若布 油揚げ 葱

甘味

『滑らかプリン』  
フルーツ・ミント添え

甘味

『滑らかプリン』  
フルーツ・ミント添え

平成二十九年 六月吉日 六千円

料亭 田中家 於