

日本料理

葉月の御献立

前菜

- 『旬味盛り』
- ズッキーニ冷製ポタージュ
- 水雲酢 叩き御倉 針生姜
- 蓮根黄味寿司 梅肉添え
- 焼き椎茸と水菜の黄金和え
- 薯蕷羹 いくら 木の芽 美味出し
- 苦と甘酢漬け 小茄子瑠璃煮
- 花丸胡瓜添え

伝統椀

- 『蟹真丈蒸し』
- 福良鮑 純菜 束ね野菜
- 口木の芽

匠

- 『繭玉氷』盛り
- 『鮪 眞子鰈 金目鯛 煽り烏賊』
- 彩り一式 横浜醬油

家喜物

- 『甘鯛若狭焼き』 あしらい一式

口福

- 『天然岩垣の酒蒸し』
- 薬味 紅玉 ぼん酢

多喜合

- 『冬瓜含め煮 焼き湯葉含め煮』
- 『車海老芝煮 青紅葉麩 絹鞘』

強肴

- 『黒毛和牛ヒレ・ステーキ』
- ガーリック塩
- 『マッシュポテトと彩り野菜』
- クレソン添え

御食事

- 『生雲丹と生姜の土鍋御飯』

香の物

- 『三種盛り』

留め椀

- 『赤出し味噌』仕立て
- 豆腐 滑子 葱

水菓子

- 『メロン 梨 葡萄』ベルローズ添え

平成二十九年 八月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

葉月の御献立

前菜

- 『旬味盛り』
- ズッキーニ冷製ポタージュ
- 水雲酢 叩き御倉 針生姜
- 蓮根黄味寿司 梅肉添え
- 焼き椎茸と水菜の黄金和え
- 薯蕷羹 いくら 木の芽 美味出し
- 苦と甘酢漬け 小茄子瑠璃煮
- 花丸胡瓜添え

伝統椀

- 『蟹真丈蒸し』
- 福良鮑 純菜 束ね野菜 口木の芽

匠

- 『眞子鰈薄造り』
- 『鮪 金目鯛』
- 彩り一式 横浜醬油

家喜物

- 『甘鯛若狭焼き』 あしらい一式

口福

- 『太刀魚紫蘇茗荷巻き揚げ』酢橘
- 『玉蜀黍衣揚げ 新銀杏 大黒湿地』旨塩

多喜合

- 『冬瓜含め煮 焼き湯葉含め煮』
- 『車海老芝煮 青紅葉麩 絹鞘』

強肴

- 『黒毛和牛ヒレ・ステーキ』
- ガーリック塩
- 『マッシュポテトと彩り野菜』
- クレソン添え

御食事

- 『生雲丹と生姜の土鍋御飯』

香の物

- 『三種盛り』

留め椀

- 『赤出し味噌』仕立て
- 豆腐 滑子 葱

水菓子

- 『メロン 梨 葡萄』ベルローズ添え

平成二十九年 八月吉日 壹萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

葉月の御献立

前菜 『旬味盛り』

- ズッキーニ冷製ポタージュ
- 水雲酢 叩き御倉 針生姜
- 蓮根黄味寿司 梅肉添え
- 焼き椎茸と水菜の黄金和え
- 薯蕷羹 いくら 木の芽 美味出し
- 苦と甘酢漬け 小茄子瑠璃煮
- 花丸胡瓜添え

伝統椀

- 『蟹真丈蒸し』
- 福良鮑 純菜 束ね野菜
- 口木の芽

匠

- 『涼風』盛り
- 『鮪 眞子鰈 間八』
- 彩り一式 横浜醬油

家喜物

- 『鱸山椒風味焼き』
- あしらい一式
- 多喜合
 - 『冬瓜含め煮 焼き湯葉含め煮』
 - 『車海老芝煮 青紅葉麩 絹鞘』

蒸し物

- 『鰻の玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

強肴

- 『黒毛和牛ローストビーフ』西洋山葵
- 『レタス・玉葱』卸しぼん酢

御食事

- 『生雲丹と生姜の炊き込み御飯』

香の物

- 『三種盛り』

留め椀

- 『赤出し味噌』仕立て
- 豆腐 滑子 葱

水菓子

- 『梨 マンゴー 葡萄』ベルローズ添え

平成二十九年 八月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

葉月の御献立

前菜 『旬味盛り』

- ズッキーニ冷製ポタージュ
- 水雲酢 叩き御倉 針生姜
- 蓮根黄味寿司 梅肉添え
- 焼き椎茸と水菜の黄金和え
- 薯蕷羹 いくら 木の芽 美味出し
- 苦と甘酢漬け 小茄子瑠璃煮
- 花丸胡瓜添え

伝統椀

- 『蟹真丈蒸し』
- 純菜 束ね野菜 口木の芽

匠

- 『搓り大根』盛り
- 『鮪 間八 煽り烏賊』
- 彩り一式 横浜醬油

家喜物

- 『鮎塩焼き』 あしらい一式
- 多喜合
 - 『冬瓜含め煮 焼き湯葉含め煮』
 - 『車海老芝煮 青紅葉麩 絹鞘』
- 蒸し物
 - 『鰻の玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

強肴

- 『黒毛和牛ローストビーフ』西洋山葵
- 『レタス・玉葱』卸しぼん酢

御食事

- 『玉蜀黍の炊き込み御飯』粉バセリ添え

香の物

- 『三種盛り』

留め椀

- 『赤出し味噌』仕立て
- 豆腐 滑子 葱

甘味

- 『酢橘ゼリー』ミント添え
- 生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 八月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

葉月の御献立

葉月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

ズッキーニ冷製ポタージュ
水雲酢 叩き御倉 針生姜
蓮根黄味寿司 梅肉添え
焼き椎茸と水菜の黄金和え
苦と甘酢漬け 小茄子瑠璃煮
花丸胡瓜添え

ズッキーニ冷製ポタージュ
水雲酢 叩き御倉 針生姜
蓮根黄味寿司 梅肉添え
焼き椎茸と水菜の黄金和え
苦と甘酢漬け 小茄子瑠璃煮
花丸胡瓜添え

伝統椀

匠

『蟹真丈蒸し』
純菜 束ね野菜
口木の芽

『縹り大根』盛り
『鮪 間八 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醬油

匠

家喜物

『縹り大根』盛り
『鮪 間八 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醬油

『鮪 間八 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醬油

家喜物

御食事

『鮎塩焼き』
あしらい一式

蒸し物

『鰻の玉地蒸し』木の芽 銀餡掛け

多喜合

香の物

『冬瓜含め煮 焼き湯葉含め煮』
『車海老芝煮 青紅葉麩 絹鞘』

『三種盛り』

蒸し物

留め椀

『鰻の玉地蒸し』木の芽 銀餡掛け

『赤出し味噌』仕立て
豆富 滑子 葱

強肴

甘味

『合鴨ロース』
赤ワインバルサミソース
『彩り野菜の白和え』クレソン添え

『酢橘ゼリー』ミント添え
生クリーム・フルーツ添え

御食事

平成二十九年 八月吉日

香の物

『玉蜀黍の炊き込み御飯』粉パセリ添え
『三種盛り』

料亭 田中家 於

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

甘味

『酢橘ゼリー』ミント添え

生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 八月吉日 六千円

料亭 田中家 於