

日本料理

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

松茸と菊菜の浸し 菊花 糸賀喜
 毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実
 玉蜀黍のかすてら焼き
 炙り梭子魚寿し
 烏賊紅葉和え
 秋色寄せ 蟹身 木の芽 美味出し

椀替り 『土瓶蒸し』

松茸 鱧 巻き海老
 結び三つ葉 酢橘

匠 『紅葉山』秋模様

『鮪 真鯛 赤貝 伊勢海老』
 彩り一式 横浜醤油

家喜物 『甘鯛若狭焼き』

あしらい一式

口福

『松茸の衣揚げ』酢橘
 『活け栄螺の衣揚げ』旨塩

多喜合

『穴子砵巻き含め煮 栗麩オランダ煮』
 『長芋含め煮 紅葉人参 隠元』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』溜まり醤油山葵
 『彩り蒸し野菜』ガーリック塩
 クレソン添え

御食事

香の物

留め椀

『松茸の土鍋御飯』
 『三種盛り』
 『赤出し味噌』仕立て
 若布 滑子 葱

水菓子

『メロン 梨 葡萄』

平成二十九年 九月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

松茸と菊菜の浸し 菊花 糸賀喜
 毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実
 玉蜀黍のかすてら焼き
 炙り梭子魚寿し
 烏賊紅葉和え
 秋色寄せ 蟹身 木の芽 美味出し

椀替り 『土瓶蒸し』

松茸 鱧 巻き海老
 結び三つ葉 酢橘

匠 『香母酢釜盛り』萩簾敷いて

『鮪 真鯛 のど黒』
 彩り一式 横浜醤油

家喜物 『甘鯛若狭焼き』

あしらい一式

口福

『蝦蛄海老と茄子の磯辺巻き 松茸』酢橘
 『帆立紫蘇揚げ 万願寺唐辛子』旨塩

多喜合

『穴子砵巻き含め煮 栗麩オランダ煮』
 『長芋含め煮 紅葉人参 隠元』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』溜まり醤油山葵
 『彩り蒸し野菜』ガーリック塩
 クレソン添え

御食事

香の物

留め椀

『松茸の土鍋御飯』
 『三種盛り』
 『赤出し味噌』仕立て
 若布 滑子 葱

水菓子

『メロン 梨 葡萄』

平成二十九年 九月吉日 壹萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

松茸と菊菜の浸し 菊花 糸賀喜
 毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実
 玉蜀黍のかすてら焼き
 炙り梭子魚寿し
 烏賊紅葉和え
 秋色寄せ 蟹身 木の芽 美味出し

椀替り 『土瓶蒸し』

松茸 鱧 巻き海老
 結び三つ葉 酢橘

匠 『公孫樹大根』盛り

『鮪 真鯛 間八』
 彩り一式 横浜醤油

家喜物 『鱈照り焼き』

あしらい一式

多喜合 『穴子砵巻き含め煮 栗麩オランダ煮』

『長芋含め煮 紅葉人参 隠元』

蒸し物 『雲丹の玉地蒸し』

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 『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

若布 滑子 葱

水菓子 『梨 葡萄 マンゴー』

平成二十九年 九月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

松茸と菊菜の浸し 菊花 糸賀喜
 毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実
 玉蜀黍のかすてら焼き
 炙り梭子魚寿し
 烏賊紅葉和え
 秋色寄せ 蟹身 木の芽 美味出し

椀替り 『土瓶蒸し』

松茸 鱧 巻き海老
 結び三つ葉 酢橘

匠 『坪入り縊り大根』盛り

『鮪 煽り烏賊 間八』
 彩り一式 横浜醤油

家喜物 『サーモン塩焼き』

あしらい一式

多喜合 『穴子砵巻き含め煮 栗麩オランダ煮』

『長芋含め煮 紅葉人参 隠元』

蒸し物 『雲丹の玉地蒸し』

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 『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

若布 滑子 葱

甘味 『焙じ茶プリン』ミント添え

生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 九月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

長月の御献立

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

松茸と菊菜の浸し 菊花 糸賀喜

松茸と菊菜の浸し 菊花 糸賀喜

毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実

毬栗盛り 栗渋皮煮 芥子の実

玉蜀黍のかすてら焼き

玉蜀黍のかすてら焼き

炙り梭子魚寿し

炙り梭子魚寿し

烏賊紅葉和え

烏賊紅葉和え

椀替り

『土瓶蒸し』

匠

『坪入り縫り大根』盛り

松茸 鱧 巻き海老

『鮪 煽り烏賊 間八』

結び三つ葉 酢橘

彩り一式 横浜醤油

匠

『坪入り縫り大根』盛り

家喜物

『サーモン塩焼き』

『鮪 煽り烏賊 間八』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

蒸し物

『雲丹の玉地蒸し』

家喜物

『サーモン塩焼き』

木の芽 銀箔掛け

あしらい一式

御食事

『松茸の炊き込み御飯』

多喜合

『穴子砵巻き含め煮 粟麩オランダ煮』

『長芋含め煮 紅葉人参 隠元』

香の物

『三種盛り』

蒸し物

『雲丹の玉地蒸し』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

木の芽 銀箔掛け

若布 滑子 葱

強肴

『合鴨ロース』ワインバルサミソース

甘味

『焙じ茶プリン』ミント添え

『林檎コンポート』

生クリーム・フルーツ添え

御食事

『松茸の炊き込み御飯』

平成二十九年 九月吉日

香の物

『三種盛り』

料亭 田中家 於

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 滑子 葱

甘味

『焙じ茶プリン』ミント添え

生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 九月吉日 六千円

料亭 田中家 於