

日本料理

日本料理

神無月の御献立

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

子持ち昆布と水菜の浸し もって菊
秋茄子と生湯葉の餡掛け 生姜 針葱
白ばい貝旨煮 串挿し
冷燻サーモン 蛇腹胡瓜 黄味酢
炙り唐墨 慈姑煎餅
蒸し百合根いくら和え
栗とレーズンの松風

子持ち昆布と水菜の浸し もって菊
秋茄子と生湯葉の餡掛け 生姜 針葱
白ばい貝旨煮 串挿し
冷燻サーモン 蛇腹胡瓜 黄味酢
炙り唐墨 慈姑煎餅
蒸し百合根いくら和え
栗とレーズンの松風

椀替り

椀替り

『土瓶蒸し』
鱧 巻き海老 松茸
蔓菜 酢橘

『土瓶蒸し』
鱧 巻き海老 松茸
蔓菜 酢橘

匠

匠

『柚子釜氷と香母酢釜』盛り
『鮪 金目鯛 赤貝 平目』
彩り一式 横浜醤油

『柚子釜氷』盛り
『鮪 金目鯛 平目』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

家喜物

『のど黒柚庵焼き』
あしらい一式

『のど黒柚庵焼き』
あしらい一式

口福

口福

『松茸の衣揚げ』酢橘
『鮑の衣揚げ 万願寺唐辛子』旨塩

『真鯛アーモンド揚げ 松茸』酢橘
『烏賊青海苔揚げ 万願寺唐辛子』旨塩

多喜合

多喜合

『海老芋含め煮 隠元』
『木の葉南京 蓮根 紅葉麩』

『海老芋含め煮 隠元』
『木の葉南京 蓮根 紅葉麩』

強肴

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩
『蟹と木の子のグラタン』
クレソン添え

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩
『蟹と木の子のグラタン』
クレソン添え

御食事

御食事

香の物

香の物

留め椀

留め椀

『松茸の土鍋御飯』
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
若布 油揚げ 葱

『松茸の土鍋御飯』
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
若布 油揚げ 葱

水菓子

水菓子

『メロン 柿 葡萄』ミント添え

『メロン 柿 葡萄』ミント添え

平成二十九年 十月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

平成二十九年 十月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

子持ち昆布と水菜の浸し もって菊
秋茄子と生湯葉の餡掛け 生姜 針葱
白ばい貝旨煮 串挿し
冷燻サーモン 蛇腹胡瓜 黄味酢
炙り唐墨 慈姑煎餅
蒸し百合根いくら和え
栗とレーズンの松風

椀替り 『土瓶蒸し』

鱧 巻き海老 松茸
蔓菜 酢橘

匠 『紅葉氷』盛り

『鮪 間八 平目』
彩り一式 横浜醤油

家喜物 『甘鯛庵焼き』

あしらい一式

多喜合

『海老芋含め煮 隠元』
『木の葉南京 蓮根 紅葉麩』

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』
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

『松茸の炊き込み御飯』
『三種盛り』

香の物

『赤出し味噌』仕立て
若布 油揚げ 葱

水菓子

『梨 柿 葡萄』薔薇花びら添え

平成二十九年 十月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

子持ち昆布と水菜の浸し もって菊
秋茄子と生湯葉の餡掛け 生姜 針葱
白ばい貝旨煮 串挿し
冷燻サーモン 蛇腹胡瓜 黄味酢
炙り唐墨 慈姑煎餅
蒸し百合根いくら和え
栗とレーズンの松風

椀替り 『土瓶蒸し』

鱧 巻き海老 松茸
蔓菜 酢橘

匠 『紅葉大根』盛り

『鮪 間八 炙り帆立』
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

『海老芋含め煮 隠元』
『木の葉南京 蓮根 紅葉麩』

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』
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

『松茸の炊き込み御飯』
『三種盛り』

香の物

『赤出し味噌』仕立て
若布 油揚げ 葱

甘味

『紫芋プリン』ミント添え
生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 十月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

神無月の御献立

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

子持ち昆布と水菜の浸し もって菊
秋茄子と生湯葉の餡掛け 生姜 針葱
冷燻サーモン 蛇腹胡瓜 黄味酢
蒸し百合根いくら和え
栗とレーズンの松風

子持ち昆布と水菜の浸し もって菊
秋茄子と生湯葉の餡掛け 生姜 針葱
冷燻サーモン 蛇腹胡瓜 黄味酢
蒸し百合根いくら和え
栗とレーズンの松風

椀替り

匠

『土瓶蒸し』
鱧 巻き海老 松茸
蔓菜 酢橘

『紅葉大根』盛り
『鮪 間八 炙り帆立』
彩り一式 横浜醤油

匠

家喜物

『紅葉大根』盛り
『鮪 間八 炙り帆立』
彩り一式 横浜醤油

『鱈照り焼き』
あしらい一式

家喜物

蒸し物

『鱈照り焼き』
あしらい一式

『ずわい蟹の玉地蒸し』
木の芽 銀箔掛け

多喜合

御食事

『海老芋含め煮 隠元』
『木の葉南京 蓮根 紅葉麩』

『松茸の炊き込み御飯』
『三種盛り』

蒸し物

留め椀

『ずわい蟹の玉地蒸し』
木の芽 銀箔掛け

『赤出し味噌』仕立て
若布 油揚げ 葱

強肴

甘味

『合鴨ロース』バルサミコンソース
『林檎コンポート』

『紫芋プリン』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 十月吉日

香の物

『松茸の炊き込み御飯』
『三種盛り』

料亭 田中家 於

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
若布 油揚げ 葱

甘味

『紫芋プリン』ミント添え
生クリーム・フルーツ添え

平成二十九年 十月吉日 六千円

料亭 田中家 於