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　『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

家喜物　『のど黒柚庵焼き』
あしらい一式

口福　『松茸の衣揚げ』酢橘
『鮑の衣揚げ　万願寺唐辛子』旨塩

多喜合　『海老芋含め煮　隠元』
『木の葉南京　蓮根　紅葉麩』

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

御食事　『松茸の土鍋御飯』

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　柿　葡萄』ミント添え

平成二十九年　十月吉日　弐萬円
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　『柚子釜氷』盛り
『鮪　金目鯛　平目』
彩り一式　横浜醤油

家喜物　『のど黒柚庵焼き』
あしらい一式

口福　『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　『海老芋含め煮　隠元』
『木の葉南京　蓮根　紅葉麩』

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

御食事　『松茸の土鍋御飯』

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　柿　葡萄』ミント添え

平成二十九年　十月吉日　壱萬五千円
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　『紅葉氷』盛り
　『鮪　間八　平目』
　彩り一式　横浜醤油

家喜物　『甘鯛柚庵焼き』
　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　銀餡掛け

強肴　『葉山牛ローストビーフ』西洋山葵
　『レタス・玉葱』卸しぽん酢

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　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　壱萬円
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　『鰆照り焼き』
　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　銀餡掛け

強肴　『葉山牛ローストビーフ』西洋山葵
　『レタス・玉葱』卸しぽん酢

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　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
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　『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　『鰆照り焼き』
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　銀餡掛け

強肴　『合鴨ロース』バルサミコソース
『林檎コンポート』

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　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

神奈川宿御膳

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
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

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　『鰆照り焼き』
あしらい一式

蒸し物　『ずわい蟹の玉地蒸し』
木の芽　銀餡掛け

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　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
料亭　田中家　於