

日本料理

睦月の御献立

前菜

『旬味盛り』

白子ぼん酢 薬味 紅玉
薩摩芋ムース 金粉黒豆添え
ずわい蟹砵巻き 芽甘草
巻き海老芝煮 子持ち昆布
文箱燻製 芹胡麻和え

前菜

『旬味盛り』

白子ぼん酢 薬味 紅玉
薩摩芋ムース 金粉黒豆添え
ずわい蟹砵巻き 芽甘草
巻き海老芝煮 子持ち昆布
文箱燻製 芹胡麻和え

椀盛り

『雑煮椀』蛤葛打ち

聖護院大根 鞍掛餅
鶯菜 椎茸 梅人參

椀盛り

『雑煮椀』蛤葛打ち

聖護院大根 鞍掛餅
鶯菜 椎茸 梅人參

御造り

『繭玉』氷盛り

『鮪 平目 細魚 金目鯛』
彩り一式 横浜醤油

御造り

『独楽大根』羽子板杉盛り

『鮪 平目 金目鯛』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『丸絵唐墨焼き』
あしらい一式

家喜物

『丸絵唐墨焼き』
あしらい一式

口福

『活け鮑柳川鍋』
五山竹 三つ葉 溶き玉子

口福

『ずわい蟹新引き粉揚げ 小茄子』酢橘
『帆立アーモンド揚げ 青唐』旨塩

多喜合

『高野豆腐含め煮 槍烏賊旨煮 菜花』
『慈姑オランダ煮 梅麩含め煮』

多喜合

『高野豆腐含め煮 槍烏賊旨煮 菜花』
『慈姑オランダ煮 梅人麩含め煮』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガリック塩
『生湯葉雲丹蒸し』鼈甲鰯掛け
クレソン添え

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガリック塩
『生湯葉雲丹蒸し』鼈甲鰯掛け
クレソン添え

御食事

『真鯛の土鍋御飯』芽葱

御食事

『真鯛の土鍋御飯』芽葱

香の物

『三種盛り』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 鳴戸麩 葱

若布 鳴戸麩 葱

水菓子

『メロン オレンジ 苺』ミント添え

水菓子

『メロン オレンジ 苺』ミント添え

平成三十年一月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

平成三十年一月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

日本料理

睦月の御献立

前菜 『旬味盛り』

白子ぼん酢 薬味 紅玉
薩摩芋ムース 金粉黒豆添え
ずわい蟹砵巻き 芽甘草
巻き海老芝煮 子持ち昆布
文箱燻製 芹胡麻和え

椀盛り

『雑煮椀』蛤葛打ち
聖護院大根 鞍掛餅
鶯菜 椎茸 梅人參

御造り

『年輪大根』盛り
『鮪 金目鯛 細魚』
彩り一式 横浜醬油

家喜物

『鱈照り焼き』
あしらい一式

多喜合

『高野豆腐含め煮 槍烏賊旨煮 菜花』
『慈姑オランダ煮 梅人麩含め煮』

蒸し物

『浅利の玉地蒸し』
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

『真鯛の炊き込み御飯』芽葱

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
若布 鳴戸麩 葱

水菓子

『琥珀羹 オレンジ 苺』
ミント添え

平成三十年一月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

睦月の御献立

前菜 『旬味盛り』

白子ぼん酢 薬味 紅玉
薩摩芋ムース 金粉黒豆添え
ずわい蟹砵巻き 芽甘草
巻き海老芝煮 子持ち昆布
文箱燻製 芹胡麻和え

椀盛り

『雑煮椀』蛤葛打ち
聖護院大根 鞍掛餅
鶯菜 椎茸 梅人參

御造り

『葉山葵』盛り
『鮪 金目鯛 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醬油

家喜物

『鰯山椒焼き』
あしらい一式

多喜合

『高野豆腐含め煮 槍烏賊旨煮 菜花』
『慈姑オランダ煮 梅人麩含め煮』

蒸し物

『浅利の玉地蒸し』
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

『真鯛の炊き込み御飯』芽葱

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
若布 鳴戸麩 葱

甘味

『滑らかプリン』ミント添え
生クリーム・フルーツ添え

平成三十年一月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

睦月の御献立

睦月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

白子ぼん酢 薬味 紅玉

白子ぼん酢 薬味 紅玉

薩摩芋ムース 金粉黒豆添え

薩摩芋ムース 金粉黒豆添え

ずわい蟹砵巻き 芽甘草

ずわい蟹砵巻き 芽甘草

文箱燻製 子持ち昆布

文箱燻製 子持ち昆布

芹胡麻和え

芹胡麻和え

椀盛り

御造り

『雑煮椀』蛤葛打ち

『葉山葵』盛り

聖護院大根 鞍掛餅

『鮪 金目鯛 煽り烏賊』

鶯菜 椎茸 梅人參

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『葉山葵』盛り

『鰯山椒焼き』

『鮪 金目鯛 煽り烏賊』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

家喜物

蒸し物

『鰯山椒焼き』

『浅利の玉地蒸し』

あしらい一式

多喜合

御食事

『高野豆腐含め煮 槍烏賊旨煮 菜花』

『真鯛の炊き込み御飯』芽葱

『慈姑オランダ煮 梅人麩含め煮』

香の物

『三種盛り』

蒸し物

留め椀

『浅利の玉地蒸し』

『赤出し味噌』仕立て

木の芽 銀箔掛け

若布 鳴戸麩 葱

強肴

甘味

『合鴨ロース』バルサミソース

『滑らかプリン』ミント添え

『油揚げと青菜の浸し』

生クリーム・フルーツ添え

御食事

平成三十年一月吉日

『真鯛の炊き込み御飯』芽葱

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 鳴戸麩 葱

甘味

『滑らかプリン』ミント添え

生クリーム・フルーツ添え

平成三十年一月吉日 六千円

料亭 田中家 於