

日本料理

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

新堂烏賊ぼん酢 紅玉 薬味
細魚昆布締め潤井いくら添え 防風
姫栄螺旨煮 串挿し
ずわい蟹焼き蒲鉾
木の芽和え 独活 椎茸 鳥貝
熨斗梅博多

椀盛り

『確井豆春がすみ椀』
筍豆腐 鈎蕨 確井豆水仙
白魚黄味煮 独活

御造り

『繭玉』盛り
『鮪 真鯛 巻き海老 のど黒』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『丸絵照り焼き』
あしらい一式

口 福

『生雲丹紫蘇揚げ 真鯛新引き揚げ』
『多良の芽 万願寺唐辛子』旨塩

多喜合

『筍含め煮 落含め煮』
『穴子と野菜の信田巻き 梅麩』

強 肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』
『焼き蛤』ブロッコリー 針葱

御食事

香の物

留め椀

『筍土鍋御飯』木の芽
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
青さ 豆腐 葱

水菓子

『メロン オレンジ 苺』ミント添え

日本料理

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

新堂烏賊ぼん酢 紅玉 薬味
細魚昆布締め潤井いくら添え 防風
姫栄螺旨煮 串挿し
ずわい蟹焼き蒲鉾
木の芽和え 独活 椎茸 鳥貝
熨斗梅博多

椀盛り

『確井豆春がすみ椀』
筍豆腐 鈎蕨 確井豆水仙
白魚黄味煮 独活

御造り

『檸檬釜氷』盛り
『鮪 真鯛 巻き海老 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『甘鯛庵焼き』
あしらい一式

口 福

『丸絵立田揚げ』酢橘 旨塩
『多良の芽 万願寺唐辛子』

多喜合

『筍含め煮 落含め煮』
『穴子と野菜の信田巻き 梅麩』

強 肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』
『焼き蛤』ブロッコリー 針葱

御食事

香の物

留め椀

『筍土鍋御飯』木の芽
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
青さ 豆腐 葱

水菓子

『メロン オレンジ 苺』ミント添え

平成三十年三月吉日 式萬円

料亭 田中家

平成三十年三月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家

日本料理

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

新堂烏賊ぼん酢 紅玉 薬味
細魚昆布締め潤井いくら添え 防風
姫栄螺旨煮 串挿し
ずわい蟹焼き蒲鉾
木の芽和え 独活 椎茸 鳥貝
熨斗梅博多

椀盛り

『確井豆春がすみ椀』
筍豆腐 鈎蕨 確井豆水仙
白魚黄味煮 独活

御造り

『涼風』盛り
『鮪 真鯛 のど黒』
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

『筍含め煮 落含め煮』
『穴子と野菜の信田巻き 梅麩』

蒸し物

『雲丹玉地蒸し』
銀飴掛け 木の芽

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

香の物

留め椀

『筍炊き込み御飯』木の芽
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
青さ 豆腐 葱

水菓子

『パイナップル オレンジ 苺』ミント添え

平成三十年三月吉日 壺萬円

料亭 田中家

日本料理

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

新堂烏賊ぼん酢 紅玉 薬味
細魚昆布締め潤井いくら添え 防風
姫栄螺旨煮 串挿し
ずわい蟹焼き蒲鉾
木の芽和え 独活 椎茸 鳥貝
熨斗梅博多

椀盛り

『確井豆春がすみ椀』
筍豆腐 鈎蕨 確井豆水仙
白魚黄味煮 独活

御造り

『銚り大根』盛り
『鮪 間八 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『サーモン汐焼き』
あしらい一式

多喜合

『筍含め煮 落含め煮』
『穴子と野菜の信田巻き 梅麩』

蒸し物

『雲丹玉地蒸し』
銀飴掛け 木の芽

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

香の物

留め椀

『筍炊き込み御飯』木の芽
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
青さ 豆腐 葱

甘味

『抹茶プリン』ミント添え
生クリーム・フルーツ添え

平成三十年三月吉日 八千円

料亭 田中家

日本料理

神奈川宿御膳

弥生の御献立

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

新堂烏賊ぼん酢 紅玉 薬味

新堂烏賊ぼん酢 紅玉 薬味

細魚昆布締め潤井いくら添え 防風

細魚昆布締め潤井いくら添え 防風

姫栄螺旨煮 串挿し

姫栄螺旨煮 串挿し

ずわい蟹焼き蒲鉾

ずわい蟹焼き蒲鉾

木の芽和え 独活 椎茸 鳥貝

木の芽和え 独活 椎茸 鳥貝

椀盛り

御造り

『確井豆春がすみ椀』

『縊り大根』盛り

筍豆腐 鈎蕨 確井豆水仙

『鮪 間八 煽り烏賊』

白魚黄味煮 独活

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『縊り大根』盛り

『サーモン汐焼き』

『鮪 間八 煽り烏賊』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

蒸し物

『雲丹玉地蒸し』

家喜物

『サーモン汐焼き』

銀箔掛け 木の芽

あしらい一式

御食事

『筍炊き込み御飯』木の芽

多喜合

『筍含め煮 露含め煮』

香の物

『三種盛り』

『穴子と野菜の信田巻き 梅麩』

蒸し物

『雲丹玉地蒸し』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

銀箔掛け 木の芽

青き 豆腐 葱

強肴

『合鴨ロース』山葵醤油

甘味

『抹茶プリン』ミント添え

『根三つ葉浸し』しらす添え

生クリーム・フルーツ添え

御食事

『筍炊き込み御飯』木の芽

平成三十年三月吉日

香の物

『三種盛り』

料亭 田中家

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青き 豆腐 葱

甘味

『抹茶プリン』ミント添え

生クリーム・フルーツ添え

平成三十年三月吉日 六千円

料亭 田中家