

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵  
天豆豆富 いくら添え 旨出汁  
真蛸焙じ茶煮 辛子添え  
磯螺貝旨煮 鶯百合根  
蟹味噌和え  
ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』  
鮎魚女葛打ち  
つる菜

御造り

『檸檬釜水』盛り  
『鮪 鮪 平政 伊勢海老』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸実山椒焼き』  
あしらい一式

口福

『鮪と五山竹の柳川鍋』  
薬味 溶き玉子

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』  
『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩  
『彩り蒸し野菜』薬味 ぼん酢クレソン  
南瓜 ヤングコーン 青梗菜 万願寺

御食事

『桜海老土鍋御飯』確井豆添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
青さ 滑子 葱

水菓子

『メロン マンゴー 桜桃』  
ミント添え

平成三十年五月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵  
天豆豆富 いくら添え 旨出汁  
真蛸焙じ茶煮 辛子添え  
磯螺貝旨煮 鶯百合根  
蟹味噌和え  
ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』  
鮎魚女葛打ち  
つる菜

御造り

『石蓆』盛り  
『鮪 鮪 平政 巻き海老』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸実山椒焼き』  
あしらい一式

口福

『鮪とアボカドの湯葉巻き揚げ』檸檬  
『真鯛新引き粉揚げ 舞茸 獅子唐』旨塩

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』  
『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩  
『彩り蒸し野菜』薬味 ぼん酢クレソン  
南瓜 ヤングコーン 青梗菜 万願寺

御食事

『桜海老土鍋御飯』確井豆添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
青さ 滑子 葱

水菓子

『メロン マンゴー 桜桃』  
ミント添え

平成三十年五月吉日 壹萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵  
天豆豆富 いくら添え 旨出汁  
真蛸焙じ茶煮 辛子添え  
磯螺貝旨煮 鶯百合根  
蟹味噌和え  
ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』  
鮎魚女葛打ち  
つる菜

御造り

『木船大根』盛り  
『鮪 鮪 平政』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『太刀魚酒盗焼き』  
あしらい一式

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』  
『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』  
銀箔掛け 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

『桜海老炊き込み御飯』確井豆添え  
『三種盛り』  
『赤出し味噌』仕立て  
青さ 滑子 葱

水菓子

『小玉西瓜 マンゴー』  
ミント添え

平成三十年五月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵  
天豆豆富 いくら添え 旨出汁  
真蛸焙じ茶煮 辛子添え  
磯螺貝旨煮 鶯百合根  
蟹味噌和え  
ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』  
鮎魚女葛打ち  
つる菜

御造り

『紅芯大根』盛り  
『鮪 煽り烏賊 平政』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『五月鱒照り焼き』  
あしらい一式

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』  
『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』  
銀箔掛け 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

『桜海老炊き込み御飯』確井豆添え  
『三種盛り』  
『赤出し味噌』仕立て  
青さ 滑子 葱

甘味

『黄な粉プリン』  
フルーツ・ミント添え

平成三十年五月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

皐月の御献立

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵

新純菜酢 叩き長芋 山葵

天豆豆腐 いくら添え 旨出汁

天豆豆腐 いくら添え 旨出汁

磯螺貝旨煮 鶯百合根

磯螺貝旨煮 鶯百合根

蟹味噌和え

蟹味噌和え

ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

御造り

『南京胡麻豆腐』

『紅芯大根』盛り

鮎魚女葛打ち

『鮪 煽り烏賊 平政』

つる菜

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『紅芯大根』盛り

『五月鱒照り焼き』

『鮪 煽り烏賊 平政』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

家喜物

蒸し物

『五月鱒照り焼き』

『真鯛の玉地蒸し』

あしらい一式

御食事

『桜海老炊き込み御飯』確井豆添え

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』

『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

香の物

『三種盛り』

蒸し物

『真鯛の玉地蒸し』

銀箔掛け 木の芽

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

強肴

『合鴨ロース』バルサミコンソース

『胡麻だれ掛け』苦と パプリカ 紫蘇

甘味

『黄な粉プリン』

フルーツ・ミント添え

御食事

『桜海老炊き込み御飯』確井豆添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青き 滑子 葱

甘味

『黄な粉プリン』

フルーツ・ミント添え

平成三十年五月吉日 六千円

料亭 田中家 於

平成三十年五月吉日

料亭 田中家 於