

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

焼き茄子水晶寄せ

生雲丹 ラレシ 胡麻醤油

水雲酢 針生姜 田中家かすてら

穴子押し寿司 酢取り茗荷子

烏賊子潤香和え 木の芽

子持ち昆布の白瓜巻き

土佐酢香味ジュレ掛け

椀盛り

『紫陽花見立て』敷大根

葛饅頭 蟹身 椎茸 御倉

散らし葱 蕾花穂

御造り

『蘭玉氷』盛り

『鮪 眞子鰈 伊佐木 巻き海老』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『若鮎塩焼き』

あしらい一式

口福

『虎魚唐揚げ』

薬味 紅玉 ぼん酢

多喜合

『真鯛飛龍頭旨煮 蓮根含め煮 隠元』

『木の葉南京旨煮 楓麩』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩

『馬鈴薯ムースと彩り野菜』クレソン

苦とソース掛け

御食事

『鴨の土鍋御飯』芽葱添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青き 滑子 葱

水菓子

『メロン マンゴー 桜桃』

ミント添え

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

焼き茄子水晶寄せ

生雲丹 ラレシ 胡麻醤油

水雲酢 針生姜 田中家かすてら

穴子押し寿司 酢取り茗荷子

烏賊子潤香和え 木の芽

子持ち昆布の白瓜巻き

土佐酢香味ジュレ掛け

椀盛り

『紫陽花見立て』敷大根

葛饅頭 蟹身 椎茸 御倉

散らし葱 蕾花穂

御造り

『眞子鰈薄造り』

『鮪 伊佐木』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『若鮎塩焼き』

あしらい一式

口福

『白海老と天豆の搔き揚げ』檸檬

『万願寺唐辛子 アスパラ磯揚げ』旨塩

多喜合

『真鯛飛龍頭旨煮 蓮根含め煮 隠元』

『木の葉南京旨煮 楓麩』

強肴

『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩

『馬鈴薯ムースと彩り野菜』クレソン

苦とソース掛け

御食事

『鴨の土鍋御飯』芽葱添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青き 滑子 葱

水菓子

『メロン マンゴー 桜桃』

ミント添え

平成三十年六月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

平成三十年六月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

焼き茄子水晶寄せ
生雲丹 ラレシ 胡麻醤油
水雲酢 針生姜 田中家かすてら
穴子押し寿司 酢取り茗荷子
烏賊子潤香和え 木の芽
子持ち昆布の白瓜巻き
土佐酢香味ジュレ掛け

椀盛り

『紫陽花見立て』敷大根
葛饅頭 蟹身 椎茸 御倉
散らし葱 薔花穂

御造り

『水の輪大根』蛙天豆添え
『鮪 眞子鰯 伊佐木』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『若鮎塩焼き』
あしらい一式

多喜合

『真鯛飛龍頭旨煮 蓮根含め煮 隠元』
『木の葉南京旨煮 楓麩』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

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

『鴨の炊き込み御飯』芽葱添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
青き 滑子 葱

水菓子

『小玉西瓜 マンゴー』
ミント添え

平成三十年六月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

焼き茄子水晶寄せ
生雲丹 ラレシ 胡麻醤油
水雲酢 針生姜 田中家かすてら
穴子押し寿司 酢取り茗荷子
烏賊子潤香和え 木の芽
子持ち昆布の白瓜巻き
土佐酢香味ジュレ掛け

椀盛り

『紫陽花見立て』敷大根
葛饅頭 蟹身 椎茸 御倉
散らし葱 薔花穂

御造り

『山葡萄葉』盛り
『鮪 鳥貝 伊佐木』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸山椒醤油焼き』
あしらい一式

多喜合

『真鯛飛龍頭旨煮 蓮根含め煮 隠元』
『木の葉南京旨煮 楓麩』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

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

『鴨の炊き込み御飯』芽葱添え

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

『杏仁豆腐プリン』ミント
生クリーム・フルーツ添え

平成三十年六月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

焼き茄子水晶寄せ
生雲丹 ラレシ 胡麻醤油
水雲酢 針生姜 田中家かすてら
烏賊子潤香和え 木の芽
子持ち昆布の白瓜巻き
土佐酢香味ジュレ掛け

椀盛り

『紫陽花見立て』敷大根
葛饅頭 蟹身 椎茸 御倉
散らし葱 薔花穂

御造り

『山葡萄葉』盛り
『鮪 鳥貝 伊佐木』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸山椒醤油焼き』
あしらい一式

多喜合

『真鯛飛龍頭旨煮 蓮根含め煮 隠元』
『木の葉南京旨煮 楓麩』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

強肴

『合鴨ロース』バルサミソース
『無花果とブロッコリーの白和え』

御食事

『鴨の炊き込み御飯』芽葱添え

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

『杏仁豆腐プリン』ミント
生クリーム・フルーツ添え

平成三十年六月吉日 六千円

料亭 田中家 於

神奈川 宿 御膳

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

焼き茄子水晶寄せ
生雲丹 ラレシ 胡麻醤油
水雲酢 針生姜 田中家かすてら
烏賊子潤香和え 木の芽
子持ち昆布の白瓜巻き
土佐酢香味ジュレ掛け

御造り

『山葡萄葉』盛り
『鮪 鳥貝 伊佐木』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸山椒醤油焼き』
あしらい一式

蒸し物

『鰻玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

御食事

『鴨の炊き込み御飯』芽葱添え

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

『杏仁豆腐プリン』ミント
生クリーム・フルーツ添え

平成三十年六月吉日 五千五百円

料亭 田中家 於