

日本料理

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

苦瓜と白セロリの浸し 鶏削り節
冷しとろろ汁 青海苔
甘海老豆打和え 河豚の煮凝り
苦と羊羹 キャビア添え
アスパラ昆布締め黄味酢掛け
沢蟹姿揚げ

椀盛り 『牡丹鱧』

小メロン 椎茸
口、梅肉

御造り 『しゃぼん玉水』盛り

『鮪 伊勢海老 鯛焼き霜』
彩り一式 横浜醤油

家喜物 『喜知次塩焼き』

あしらい一式

口福 『虎魚唐揚げ』

薬味 紅玉 ぼん酢

多喜合 『冬瓜含め煮 車海老芝煮 隠元』

『小茄子オランダ煮 楓麩』

強肴 『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩

『彩り野菜 暖かいソースで』クレソン

御食事 『浅利と玉蜀黍の土鍋御飯』スプラウト

『三種盛り』

『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

平成三十年七月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

苦瓜と白セロリの浸し 鶏削り節
冷しとろろ汁 青海苔
甘海老豆打和え 河豚の煮凝り
苦と羊羹 キャビア添え
アスパラ黄味酢掛け
沢蟹姿揚げ

椀盛り 『牡丹鱧』

小メロン 椎茸
口、梅肉

御造り 『朝顔見立て』

『鮪 福っ子 鯛焼き霜』
彩り一式 横浜醤油

家喜物 『甘鯛若狭焼き』

あしらい一式

口福 『玉蜀黍の鹿の子揚げ 伏見唐辛子』旨塩

『煽り烏賊梅紫蘇揚げ エリンギ茸』檸檬

多喜合 『冬瓜含め煮 車海老芝煮 隠元』

『小茄子オランダ煮 楓麩』

強肴 『葉山牛ヒレ・ステーキ』ガーリック塩

『彩り野菜 暖かいソースで』クレソン

御食事 『浅利と玉蜀黍の土鍋御飯』スプラウト

『三種盛り』

『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

平成三十年七月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

苦瓜と白セロリの浸し 鶏削り節
冷しとろろ汁 青海苔
甘海老豆打和え 河豚の煮凝り
苦と羊羹 キヤビア添え
アスパラ昆布締め黄味酢掛け
沢蟹姿揚げ

椀盛り 『牡丹鱧』

小メロン 椎茸
口、梅肉

御造り 『鬼灯釜』盛り

『鮪 福っ子 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鮎塩焼き』
あしらい一式

多喜合

『冬瓜含め煮 車海老芝煮 隠元』
『小茄子オランダ煮 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

『浅利と玉蜀黍の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
青き 滑子 葱

水菓子

『小玉西瓜 マンゴー』
ミント添え

平成三十年七月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

苦瓜と白セロリの浸し 鶏削り節
冷しとろろ汁 青海苔
甘海老豆打和え 河豚の煮凝り
苦と羊羹 キヤビア添え
アスパラ昆布締め黄味酢掛け
沢蟹姿揚げ

椀盛り

『牡丹鱧』
小メロン 椎茸
口、梅肉

御造り

『竹籠氷』盛り
『鮪 煽り鳥賊 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鮎塩焼き』
あしらい一式

多喜合

『冬瓜含め煮 車海老芝煮 隠元』
『小茄子オランダ煮 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

『浅利と玉蜀黍の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
青き 滑子 葱

甘味

『酢橘ゼリー』ミント添え
生クリーム・フルーツ添

平成三十年七月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

文月の御献立

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

苦瓜と白セロリの浸し 鶏削り節

苦瓜と白セロリの浸し 鶏削り節

冷しとろろ汁 青海苔

冷しとろろ汁 青海苔

アスパラ昆布締め黄味酢掛け

アスパラ昆布締め黄味酢掛け

河豚の煮凝り

河豚の煮凝り

沢蟹姿揚げ

沢蟹姿揚げ

椀盛り

『牡丹鱧』

御造り

『竹籠氷』盛り

小メロン 椎茸

『鮪 煽り烏賊 間八』

口、梅肉

彩り一式 横浜醤油

御造り

『竹籠氷』盛り

家喜物

『鮎塩焼き』

『鮪 煽り烏賊 間八』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

蒸し物

『鰻玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

家喜物

『鮎塩焼き』

あしらい一式

御食事

『浅利と玉蜀黍の炊き込み御飯』

多喜合

『冬瓜含め煮 車海老芝煮 隠元』

『小茄子オランダ煮 楓麩』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

蒸し物

『鰻玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

青き 滑子 葱

強肴

『合鴨ロース』バルサミソース

甘味

『酢橘ゼリー』ミント添え

『水菜と木の子の塩糰和え』

生クリーム・フルーツ添

御食事

『浅利と玉蜀黍の炊き込み御飯』

平成三十年七月吉日

香の物

『三種盛り』

料亭 田中家 於

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青き 滑子 葱

甘味

『酢橘ゼリー』ミント添え

生クリーム・フルーツ添

平成三十年七月吉日 六千円

料亭 田中家 於