

日本料理

葉月の御献立

前菜 『旬味盛り』

長芋羹 いくら 楓麩 土佐酢

糸瓜素麺 蟹身 大葉 生姜

石川芋塩蒸し 田楽味噌 芥子の実

鬼灯釜盛り 山桃水晶寄せ

炙り稲荷巻き寿司

玉子サンド

椀盛り

『玉蜀黍真丈』

福良鮑 帶野菜 青梗菜

口、木の芽

御造り

『繭玉氷』盛り

『鮪 福っ子 金目鯛 巻き海老』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鮎塩焼き』

あしらい一式

口 福

『活け毛蟹汐茹で』

『蟹味噌 檸檬』

多喜合

『黒皮南京旨煮 巻き湯葉含め煮 御倉』

『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

強 肴

『黒毛和牛ヒレ ステーキ』ガリック塩

『冷製夏野菜トマト煮』クレソン

御食事

『鹿尾菜の土鍋御飯』枝豆添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆富 葱

水菓子

『メロン 梨 葡萄』

ミント添え

平成三十年八月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

葉月の御献立

前菜 『旬味盛り』

長芋羹 いくら 楓麩 土佐酢

糸瓜素麺 蟹身 大葉 生姜

石川芋塩蒸し 田楽味噌 芥子の実

鬼灯釜盛り 山桃水晶寄せ

炙り稲荷巻き寿司

玉子サンド

椀盛り

『玉蜀黍真丈』

福良鮑 帶野菜 青梗菜

口、木の芽

御造り

『涼風』盛り

『鮪 福っ子 金目鯛』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鮎塩焼き』

あしらい一式

口 福

『鮪紫蘇揚げ 万願寺唐辛子』

『海老茄子巻き揚げ』檸檬 旨塩

多喜合

『黒皮南京旨煮 巻き湯葉含め煮 御倉』

『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

強 肴

『黒毛和牛ヒレ ステーキ』ガリック塩

『冷製夏野菜トマト煮』クレソン

御食事

『鹿尾菜の土鍋御飯』枝豆添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆富 葱

水菓子

『メロン 梨 葡萄』

ミント添え

平成三十年八月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

葉月の御献立

前菜 『旬味盛り』

長芋羹 いくら 楓麩 土佐酢
糸瓜素麺 蟹身 大葉 生姜
石川芋塩蒸し 田楽味噌 芥子の実
鬼灯釜盛り 山桃水晶寄せ
炙り稲荷巻き寿司
玉子サンド

椀盛り 『玉蜀黍真丈』

福良鮑 帶野菜 青梗菜
口、木の芽

御造り 『鱸薄造り』

『鮪 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 『黒皮南京旨煮 巻き湯葉含め煮 御倉』

『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

蒸し物 『鰻玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

強肴 『黒毛和牛ローストビーフ』西洋山葵
『レタス・玉葱』卸しぼん酢

御食事 『鹿尾菜の炊き込み御飯』枝豆添え

香の物 『三種盛り』

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆腐 葱

水菓子 『梨 葡萄』

ミント添え

平成三十年八月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

葉月の御献立

前菜 『旬味盛り』

長芋羹 いくら 楓麩 土佐酢
糸瓜素麺 蟹身 大葉 生姜
石川芋塩蒸し 田楽味噌 芥子の実
鬼灯釜盛り 山桃水晶寄せ
炙り稲荷巻き寿司
玉子サンド

椀盛り 『玉蜀黍真丈』

鹿の子帆立 帶野菜 青梗菜
口、木の芽

御造り 『竹籠氷』盛り

『鮪 間八 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醤油

家喜物 『平政照り焼き』

あしらい一式

多喜合 『黒皮南京旨煮 巻き湯葉含め煮 御倉』

『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

蒸し物 『鰻玉地蒸し』木の芽 銀箔掛け

強肴 『黒毛和牛ローストビーフ』西洋山葵
『レタス・玉葱』卸しぼん酢

御食事 『鹿尾菜の炊き込み御飯』枝豆添え

香の物 『三種盛り』

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆腐 葱

甘味 『水羊羹』

フルーツ・ミント添え

平成三十年八月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

葉月の御献立

葉月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

長芋羹 いくら 楓麩 土佐酢
糸瓜素麺 蟹身 大葉 生姜
石川芋塩蒸し 田楽味噌 芥子の実
鬼灯釜盛り 山桃水晶寄せ
玉子サンド

長芋羹 いくら 楓麩 土佐酢
糸瓜素麺 蟹身 大葉 生姜
石川芋塩蒸し 田楽味噌 芥子の実
鬼灯釜盛り 山桃水晶寄せ
玉子サンド

椀盛り 『玉蜀黍真丈』

御造り 『竹籠氷』盛り

鹿の子帆立 帯野菜 青梗菜
口、木の芽

『鮪 間八 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醤油

御造り 『竹籠氷』盛り

家喜物 『平政照り焼き』

『鮪 間八 煽り烏賊』
彩り一式 横浜醤油

あしらい一式

家喜物 『平政照り焼き』

御食事 『鹿尾菜の炊き込み御飯』枝豆添え

あしらい一式

多喜合 『黒皮南京旨煮 巻き湯葉含め煮 御倉』

香の物 『三種盛り』

『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

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 豆富 葱

強肴 『合鴨ロース』バルサミソース

甘味 『水羊羹』

『法蓮草の胡麻和え』

フルーツ・ミント添え

御食事 『鹿尾菜の炊き込み御飯』枝豆添え

平成三十年八月吉日 料亭 田中家 於

香の物 『三種盛り』

留め椀 『赤出し味噌』仕立て

青き 豆富 葱

甘味 『水羊羹』

フルーツ・ミント添え

平成三十年八月吉日 六千円

料亭 田中家 於