

日本料理

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

ずわい蟹と黄韭の浸し 陸蓮根

河豚の煮凝り

秋鯖芋寿し 菊花添え

サーモン蕪巻き黄味酢掛け いくら

子持ち鮎甘露煮

木の子の白和え

椀替り

『土瓶蒸し』

名残り鱧 松茸

結び三つ葉 口、酢橘

御造り

『蘭玉氷』盛り

『鮪 平目 のど黒 巻き海老』

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

『伊勢海老と名残り茄子湯葉揚げ』

『松茸 万願寺』酢橘 旨塩

多喜合

『京芋含め煮 蓮根含め煮』

『常節旨煮 紅葉人参 隠元』

強 肴

『黒毛和牛ヒレ ステーキ』ガリック塩

『牡蠣の朴葉味噌焼き』葱・占地 百合根

クレソン添え

御食事

『鯛と松茸の土鍋御飯』

香の物

『三種盛り』

『赤出し味噌』仕立て

若布 滑子 葱

水菓子

『メロン 柿 葡萄』

ミント添え

平成三十年十月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

ずわい蟹と黄韭の浸し 陸蓮根

河豚の煮凝り

秋鯖芋寿し 菊花添え

サーモン蕪巻き黄味酢掛け いくら

子持ち鮎甘露煮

木の子の白和え

椀替り

『土瓶蒸し』

名残り鱧 松茸

結び三つ葉 口、酢橘

御造り

『竹大根』盛り

『鮪 平目 のど黒』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『甘鯛柚庵焼き』

あしらい一式

口 福

『唐墨身巻き揚げ 万願寺』旨塩 檸檬

『子持ち椎茸パン粉揚げ 南京』

多喜合

『京芋含め煮 蓮根含め煮』

『常節旨煮 紅葉人参 隠元』

強 肴

『黒毛和牛ヒレ ステーキ』ガリック塩

『牡蠣の朴葉味噌焼き』葱・占地 百合根

クレソン添え

御食事

『鯛と松茸の土鍋御飯』

香の物

『三種盛り』

『赤出し味噌』仕立て

若布 滑子 葱

水菓子

『メロン 柿 葡萄』

ミント添え

平成三十年十月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

ずわい蟹と黄韭の浸し 陸蓮根

河豚の煮凝り

秋鯖芋寿し 菊花添え

サーモン蕪巻き黄味酢掛け いくら

子持ち鮎甘露煮

木の子の白和え

椀替り

『土瓶蒸し』

名残り鱧 松茸

結び三つ葉 口、酢橘

御造り

『木の葉吹き寄せ』盛り

『鮪 平目 金目鯛』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『梶木照り焼き』

あしらい一式

多喜合

『京芋含め煮 蓮根含め煮』

『常節旨煮 紅葉人参 隠元』

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』

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

『鯛と松茸の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀 『赤出し味噌』仕立て

若布 滑子 葱

水菓子

『梨 柿 葡萄』

ミント添え

平成三十年十月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

ずわい蟹と黄韭の浸し 陸蓮根

河豚の煮凝り

秋鯖芋寿し 菊花添え

サーモン蕪巻き黄味酢掛け いくら

子持ち鮎甘露煮

木の子の白和え

椀盛り

『南京豆腐』

名残り鱧

結び三つ葉

御造り

『銚り大根』盛り

『鮪 煽り鳥賊 金目鯛』

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

『京芋含め煮 蓮根含め煮』

『常節旨煮 紅葉人参 隠元』

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』

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

『鯛と松茸の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀 『赤出し味噌』仕立て

若布 滑子 葱

甘味

『金時プリン』ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成三十年十月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

神無月の御献立

神無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

ずわい蟹と黄韭の浸し 陸蓮根

ずわい蟹と黄韭の浸し 陸蓮根

河豚の煮凝り

河豚の煮凝り

サーモン蕪巻き黄味酢掛け いくら

サーモン蕪巻き黄味酢掛け いくら

子持ち鮎甘露煮

子持ち鮎甘露煮

木の子の白和え

木の子の白和え

椀盛り

御造り

『南京豆富』

『雫り大根』盛り

名残り鱧

『鮪 煽り烏賊 金目鯛』

結び三つ葉

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『雫り大根』盛り

『鱈照り焼き』

『鮪 煽り烏賊 金目鯛』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

家喜物

蒸し物

『鱈照り焼き』

『ずわい蟹の玉地蒸し』

あしらい一式

御食事

『鯛と松茸の炊き込み御飯』

多喜合

『京芋含め煮 蓮根含め煮』

『常節旨煮 紅葉人参 隠元』

香の物

『三種盛り』

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

木の芽 銀箔掛け

若布 滑子 葱

強肴

甘味

『合鴨ロース』バルサミコンソース

『金時プリン』ミント

『林檎コンポート』チャービル

生クリーム・フルーツ添え

御食事

平成三十年十月吉日 料亭 田中家 於

『鯛と松茸の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 滑子 葱

甘味

『金時プリン』ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成三十年十月吉日 六千円

料亭 田中家 於