

日本料理

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

- 海月酢 胡瓜 摺り胡麻
- 毬栗盛り 栗甘露煮
- 姫栄螺旨煮 串挿し
- 南京かすてら焼き
- 菊花香母酢釜盛り
- 菊菜 菊花 椎茸の浸し
- 穴子八幡巻き

椀替り

『土瓶蒸し』

- 名残り鱧 松茸 巻き海老
- 結び三つ葉 口、酢橘

御造り

『繭玉氷』盛り

- 『鮪 鯛 のど黒 赤貝』
- 彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鮪 焼き』

- あしらい一式

口 福

『黒鮑の柳川鍋』

- 『牛蒡 薬味 溶き玉子』

多喜合

『冬瓜饅頭鰻鑄込み 紅葉人參旨煮』

- 『里芋含め煮 栗麩オランダ煮 隠元』

強 肴

『黒毛和牛ヒレ ステーキ』

- 『彩り野菜の船昆布蒸し』
- 葱・紅葉 卸しぼん酢 クレソン添え

御食事

『栗と占地の土鍋御飯』

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

『メロン 梨 葡萄』

- ミント添え

平成三十年九月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

- 海月酢 胡瓜 摺り胡麻
- 毬栗盛り 栗甘露煮
- 姫栄螺旨煮 串挿し
- 南京かすてら焼き
- 菊花香母酢釜盛り
- 菊菜 菊花 椎茸の浸し
- 穴子八幡巻き

椀替り

『土瓶蒸し』

- 名残り鱧 松茸 巻き海老
- 結び三つ葉 口、酢橘

御造り

『菊花大根』盛り

- 『鮪 鯛 のど黒』
- 彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱈 照り焼き』

- あしらい一式

口 福

『真鯛アーモンド揚げ 銀杏松葉』

- 『ずわい蟹の湯葉揚げ 舞茸』旨塩

多喜合

『冬瓜饅頭鰻鑄込み 紅葉人參旨煮』

- 『里芋含め煮 栗麩オランダ煮 隠元』

強 肴

『黒毛和牛ヒレ ステーキ』

- 『彩り野菜の船昆布蒸し』
- 葱・紅葉 卸しぼん酢 クレソン添え

御食事

『栗と占地の土鍋御飯』

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

『メロン 梨 葡萄』

- ミント添え

平成三十年九月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

海月酢 胡瓜 摺り胡麻

毬栗盛り 栗甘露煮

姫栄螺旨煮 串挿し

南京かすてら焼き

菊花香母酢釜盛り

菊菜 菊花 椎茸の浸し

穴子八幡巻き

椀替り

『土瓶蒸し』

名残り鱧 松茸 巻き海老

結び三つ葉 口、酢橘

御造り

『秋もよう月見大根』盛り

『鮪 鯛 間八』

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

『冬瓜饅頭鰻鑄込み 紅葉人参旨煮』

『里芋含め煮 栗麩オランダ煮 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

『栗と占地の炊き込み御飯』

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 葡萄 パイン』

ミント添え

日本料理

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

海月酢 胡瓜 摺り胡麻

毬栗盛り 栗甘露煮

姫栄螺旨煮 串挿し

南京かすてら焼き

菊花香母酢釜盛り

菊菜 菊花 椎茸の浸し

穴子八幡巻き

椀替り

『胡麻豆腐』

名残り鱧 椎茸

結び三つ葉

御造り

『和紙』盛り

『鮪 煽り鳥賊 間八』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『サーモン塩焼き』

あしらい一式

多喜合

『冬瓜饅頭鰻鑄込み 紅葉人参旨煮』

『里芋含め煮 栗麩オランダ煮 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

『栗と占地の炊き込み御飯』

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

『カスタードプリン』

平成三十年九月吉日 八千円

平成三十年九月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

長月の御献立

長月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

海月酢 胡瓜 摺り胡麻

海月酢 胡瓜 摺り胡麻

毬栗盛り 栗甘露煮

毬栗盛り 栗甘露煮

姫栄螺旨煮 串挿し

姫栄螺旨煮 串挿し

南京かすてら焼き

南京かすてら焼き

穴子八幡巻き

穴子八幡巻き

椀替り

御造り

『胡麻豆腐』

『和紙』盛り

名残り鱧 椎茸

『鮪 煽り烏賊 間八』

結び三つ葉

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『和紙』盛り

『サーモン塩焼き』

『鮪 煽り烏賊 間八』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

家喜物

蒸し物

『サーモン塩焼き』

木の芽 銀箔掛け

あしらい一式

御食事

『栗と占地の炊き込み御飯』

多喜合

『冬瓜饅頭鰻鑄込み 紅葉人参旨煮』

『里芋含め煮 栗麩オランダ煮 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

『合鴨ロース』バルサミコンソース

甘味

『カスタードプリン』

『林檎コンポート』チャールビル

平成三十年九月吉日

『栗と占地の炊き込み御飯』

料亭 田中家 於

御食事

『栗と占地の炊き込み御飯』

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

『カスタードプリン』

平成三十年九月吉日 六千円

料亭 田中家 於