

日本料理

霜月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯明太子和え 玉葱 貝割れ
鮫肝酒蒸し 薬味 紅玉 ぼん酢
浅利と葱の酢味噌和え
人参かすてら焼き
子持ち昆布酒粕漬け
長芋生ハム巻き 粒胡椒

椀盛り

『ずわい蟹真丈』
焼き目湯葉 椎茸
芽蕪 口、松葉柚子

御造り

『蘭玉氷』盛り
『鮪 方々 巻き海老 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『喜知次汐焼き』
あしらい一式

口 福

『小箱蟹汐如で』檸檬
『ほぐし身 内子 外子 蟹味噌』

多喜合

『天蕪含め煮 慈姑オランダ煮』
『穴子黄金煮 紅葉麩 絹鞘』

強 肴

『黒毛和牛ヒレ・ステーキ』ガリック塩
『蟹と木の子のグラタン焼き』飛子
クレソン添え

御食事

『鴨の土鍋御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

水菓子

『メロン 柿 葡萄』
ミント添え

平成三十年十一月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

霜月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯明太子和え 玉葱 貝割れ
鮫肝酒蒸し 薬味 紅玉 ぼん酢
浅利と葱の酢味噌和え
人参かすてら焼き
子持ち昆布酒粕漬け
長芋生ハム巻き 粒胡椒

椀盛り

『ずわい蟹真丈』
焼き目湯葉 椎茸
芽蕪 口、松葉柚子

御造り

『紅葉狩り』
『鮪 方々 赤貝』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱈柚庵焼き』
あしらい一式

口 福

『松茸飛龍頭揚げ』紅玉
『蝦蛄海老 獅子唐』煎り出し

多喜合

『天蕪含め煮 慈姑オランダ煮』
『穴子黄金煮 紅葉麩 絹鞘』

強 肴

『黒毛和牛ヒレ・ステーキ』ガリック塩
『蟹と木の子のグラタン焼き』飛子
クレソン添え

御食事

『鴨の土鍋御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

水菓子

『メロン 柿 葡萄』
ミント添え

平成三十年十一月吉日 壹萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

霜月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯明太子和え 玉葱 貝割れ
鮫肝酒蒸し 薬味 紅玉 ぼん酢
浅利と葱の酢味噌和え
人参かすてら焼き
子持ち昆布酒粕漬け
長芋生ハム巻き 粒胡椒

椀盛り

『ずわい蟹真丈』
焼き目湯葉 椎茸
芽蕪 口、松葉柚子

御造り

『柚子釜氷』盛り
『鮪 方々 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱈柚庵焼き』
あしらい一式

多喜合

『天蕪含め煮 慈姑オランダ煮』
『穴子黄金煮 紅葉麩 絹鞘』

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

香の物

留め椀

『鴨の炊き込み御飯』
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

水菓子

『梨 柿 葡萄』
ミント添え

平成三十年十一月吉日 壹萬円

料亭 田中家 於

日本料理

霜月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯明太子和え 玉葱 貝割れ
鮫肝酒蒸し 薬味 紅玉 ぼん酢
浅利と葱の酢味噌和え
人参かすてら焼き
子持ち昆布酒粕漬け
長芋生ハム巻き 粒胡椒

椀盛り

『ずわい蟹真丈』
焼き目湯葉 椎茸
芽蕪 口、松葉柚子

御造り

『紅芯大根』盛り
『鮪 煽り鳥賊 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鰯照り焼き』
あしらい一式

多喜合

『天蕪含め煮 慈姑オランダ煮』
『穴子黄金煮 紅葉麩 絹鞘』

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

香の物

留め椀

『鴨の炊き込み御飯』
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

甘味

『南瓜プリン』生クリーム・フルーツ
ミント添え

平成三十年十一月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

霜月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯明太子和え 玉葱 貝割れ
鮫肝酒蒸し 薬味 紅玉 ぼん酢
浅利と葱の酢味噌和え
人参かすてら焼き

椀盛り

『ずわい蟹真火』
焼き目湯葉 椎茸
芽蕪 口、松葉柚子

御造り

『紅芯大根』盛り
『鮪 煽り烏賊 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鰯照り焼き』
あしらい一式

多喜合

『天蕪含め煮 慈姑オランダ煮』
『穴子黄金煮 紅葉麩 絹鞘』

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』
木の芽 銀箔掛け

強肴

『合鴨ロース』バルサミソース
『彩り野菜の浸し』糸賀喜

御食事

『鴨の炊き込み御飯』
『三種盛り』

香の物

『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

甘味

『南瓜プリン』生クリーム・フルーツ
ミント添え

平成三十年十一月吉日 六千円

料亭 田中家 於

日本料理

霜月の御献立

前菜 『旬味盛り』

馬鈴薯明太子和え 玉葱 貝割れ
鮫肝酒蒸し 薬味 紅玉 ぼん酢
浅利と葱の酢味噌和え
人参かすてら焼き

御造り

『紅芯大根』盛り
『鮪 煽り烏賊 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鰯照り焼き』
あしらい一式

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』
木の芽 銀箔掛け

御食事

『鴨の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

甘味

『南瓜プリン』生クリーム・フルーツ
ミント添え

平成三十年十一月吉日

料亭 田中家 於