

日本料理

師走の御献立

前菜 『旬味盛り』

雲子ぼん酢 薬味 紅玉
早摘み菜の花辛子醬油 糸賀喜
磯螺貝旨煮串挿し
ずわい蟹と白菜の博多 鼈甲銘
水蛸油霜卸し胡瓜掛け
黒豆入り金団茶巾

椀盛り

『松の実入り蓮根揚げ真丈』
末広海老 椎茸
鶯菜 口、柚子

御造り

『蘭玉氷』盛り
『鮪 平鱸 細魚 黒睦』
彩り一式 横浜醬油

家喜物

『丸絵照り焼き』
あしらい一式

口 福

『香箱蟹ほぐし』檸檬
『蟹身 内子 外子 蟹味噌』

多喜合

『高野豆腐含め煮 堀川牛蒡旨煮』
『助子奉書煮 梅麩 絹さや』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩
『柚子釜蒸し』帆立 ブロッコリー
エリンギ茸 百合根 玉味噌

御食事

香の物

留め椀

『真鯛の土鍋御飯』
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
青さ 豆腐 葱

水菓子

『メロン 柿 莓』
ミント添え

平成三十年十二月吉日 式萬円

料亭 田中家

日本料理

師走の御献立

前菜 『旬味盛り』

雲子ぼん酢 薬味 紅玉
早摘み菜の花辛子醬油 糸賀喜
磯螺貝旨煮串挿し
ずわい蟹と白菜の博多 鼈甲銘
水蛸油霜卸し胡瓜掛け
黒豆入り金団茶巾

椀盛り

『松の実入り蓮根揚げ真丈』
末広海老 椎茸
鶯菜 口、柚子

御造り

『雪の輪大根』盛り
『鮪 平鱸 黒睦』
彩り一式 横浜醬油

家喜物

『鰯照り焼き』
あしらい一式

口 福

『真鯛の東寺揚げ 万願寺』旨塩 檸檬
『牡蠣の香り揚げ 舞茸』

多喜合

『高野豆腐含め煮 堀川牛蒡旨煮』
『助子奉書煮 梅麩 絹さや』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩
『柚子釜蒸し』帆立 ブロッコリー
エリンギ茸 百合根 玉味噌

御食事

香の物

留め椀

『真鯛の土鍋御飯』
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
青さ 豆腐 葱

水菓子

『メロン 柿 莓』
ミント添え

平成三十年十二月吉日 壹萬五千円

料亭 田中家

日本料理

師走の御献立

前菜 『旬味盛り』

雲子ぼん酢 薬味 紅玉
早摘み菜の花辛子醬油 糸賀喜
磯螺貝旨煮串挿し
ずわい蟹と白菜の博多 鼈甲銘
水蛸油霜卸し胡瓜掛け
黒豆入り金団茶巾

前菜 『旬味盛り』

雲子ぼん酢 薬味 紅玉
早摘み菜の花辛子醬油 糸賀喜
磯螺貝旨煮串挿し
ずわい蟹と白菜の博多 鼈甲銘
水蛸油霜卸し胡瓜掛け
黒豆入り金団茶巾

椀盛り

『松の実入り蓮根揚げ真丈』
末広海老 椎茸
鶯菜 口、柚子

椀盛り

『松の実入り蓮根揚げ真丈』
末広海老 椎茸
鶯菜 口、柚子

御造り

『困い大根』盛り
『鮪 平鱸 間八』
彩り一式 横浜醬油

御造り

『柚子釜氷』盛り
『鮪 煽り鳥賊 間八』
彩り一式 横浜醬油

家喜物

『鰯照り焼き』
あしらい一式

家喜物

『鱈柚庵焼き』
あしらい一式

多喜合

『高野豆腐含め煮 堀川牛蒡旨煮』
『助子奉書煮 梅麩 絹さや』

多喜合

『高野豆腐含め煮 堀川牛蒡旨煮』
『助子奉書煮 梅麩 絹さや』

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』
木の芽 銀銘掛け

蒸し物

『ずわい蟹の玉地蒸し』
木の芽 銀銘掛け

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

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

『真鯛の炊き込み御飯』
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
青さ 豆富 葱

御食事

香の物

留め椀

『真鯛の炊き込み御飯』
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
青さ 豆富 葱

水菓子

『梨 柿 莓』
ミント添え

甘味

『白胡麻プリン』ミント
生クリーム・フルーツ添え

平成三十年十二月吉日 壹萬円

料亭 田中家

平成三十年十二月吉日 八千円

料亭 田中家

日本料理

神奈川宿御膳

師走の御献立

師走の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

雲子ぼん酢 薬味 紅玉

雲子ぼん酢 薬味 紅玉

早摘み菜の花辛子醤油 糸賀喜

早摘み菜の花辛子醤油 糸賀喜

磯螺貝旨煮串挿し

磯螺貝旨煮串挿し

水蛸油霜卸し胡瓜掛け

水蛸油霜卸し胡瓜掛け

黒豆入り金団茶巾

黒豆入り金団茶巾

椀盛り

御造り

『松の実入り蓮根揚げ真丈』

『柚子釜氷』盛り

末広海老 椎茸

『鮪 煽り烏賊 間八』

鶯菜 口、柚子

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『柚子釜氷』盛り

『鱈柚庵焼き』

『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

『鱈柚庵焼き』

『ずわい蟹の玉地蒸し』

あしらい一式

御食事

『真鯛の炊き込み御飯』

多喜合

『高野豆腐含め煮 堀川牛蒡旨煮』

『助子奉書煮 梅麩 絹さや』

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

青さ 豆腐 葱

強肴

甘味

『合鴨ロース』バルサミコンソース

『白胡麻プリン』ミント

『干し柿クリームチーズサンド』

生クリーム・フルーツ添え

クレソン添え

平成三十年十二月吉日

料亭 田中家

御食事

『真鯛の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆腐 葱

甘味

『白胡麻プリン』ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成三十年十二月吉日 六千円

料亭 田中家