

日本料理

睦月の御献立

前菜 『旬味盛り』

柚子入り紅白膾

甘海老と長芋の生このこ和え

田中家印かすてら焼き

銀杏餅唐墨添え

萬苺董昆布締め

いくらと三つ葉の黄味霰和え

サーモン押し寿し

椀盛り

『貝柱岩石真丈』

舞茸 帯独活

鶯菜 口、柚子

御造り

『繭玉氷』盛り

『鮪 巻き海老 金目鯛 寒平目』

彩り一式 横浜醬油

家喜物

『丸絵柚庵焼き』

あしらい一式

口 福

『伊勢海老雲丹蒸し』檸檬

多喜合

『京芋含め煮 梅花人參旨煮』

『槍烏賊旨煮 手毬麩 菜花』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩

『生牡蠣パン粉焼き』クレソン

御食事

『鯛御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆腐 葱

水菓子

『メロン オレンジ 苺』

ミント添え

平成三十一年一月吉日 式萬円

料亭 田中家

日本料理

睦月の御献立

前菜 『旬味盛り』

柚子入り紅白膾

甘海老と長芋の生このこ和え

田中家印かすてら焼き

銀杏餅唐墨添え

萬苺董昆布締め

いくらと三つ葉の黄味霰和え

サーモン押し寿し

椀盛り

『貝柱岩石真丈』

舞茸 帯独活

鶯菜 口、柚子

御造り

『梅花氷』盛り

『鮪 巻き海老 寒平目』

彩り一式 横浜醬油

家喜物

『丸絵柚庵焼き』

あしらい一式

口 福

『鮪葱巻き揚げ 多良の芽』檸檬

『真鯛新引き揚げ 慈姑』旨塩

多喜合

『京芋含め煮 梅花人參旨煮』

『槍烏賊旨煮 手毬麩 菜花』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩

『生牡蠣パン粉焼き』クレソン

御食事

『鯛御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆腐 葱

水菓子

『メロン オレンジ 苺』

ミント添え

平成三十一年一月吉日 壹萬五千円

料亭 田中家

日本料理

睦月の御献立

前菜 『旬味盛り』

柚子入り紅白膾

甘海老と長芋の生このこ和え

田中家印かすてら焼き

銀杏餅唐墨添え

萬苺董昆布締め

いくらと三つ葉の黄味霰和え

サーモン押し寿し

椀盛り

『貝柱岩石真丈』

舞茸 帯独活

鶯菜 口、柚子

御造り

『年輪大根』盛り

『鮪 金目鯛 寒平目』

彩り一式 横浜醬油

家喜物

『甘鯛袖庵焼き』

あしらい一式

多喜合

『京芋含め煮 梅花人参旨煮』

『槍烏賊旨煮 手毬麩 菜花』

蒸し物

『白子玉地蒸し』

木の芽 銀鉛掛け

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

『鯛御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆腐 葱

水菓子

『パイン オレンジ 苺』

ミント添え

平成三十一年一月吉日 壹萬円

料亭 田中家

日本料理

睦月の御献立

前菜 『旬味盛り』

柚子入り紅白膾

甘海老と長芋の生このこ和え

田中家印かすてら焼き

銀杏餅唐墨添え

萬苺董昆布締め

いくらと三つ葉の黄味霰和え

サーモン押し寿し

椀盛り

『貝柱岩石真丈』

舞茸 帯独活

鶯菜 口、柚子

御造り

『壺入り大根』盛り

『鮪 金目鯛 煽り烏賊』

彩り一式 横浜醬油

家喜物

『鱈照り焼き』

あしらい一式

多喜合

『京芋含め煮 梅花人参旨煮』

『槍烏賊旨煮 手毬麩 菜花』

蒸し物

『白子玉地蒸し』

木の芽 銀鉛掛け

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

『鯛御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

青さ 豆腐 葱

甘味

『滑らかプリン』ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成三十一年一月吉日 八千円

料亭 田中家

日本料理

神奈川県 宿御膳

睦月の御献立

睦月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

柚子入り紅白膾

柚子入り紅白膾

甘海老と長芋の生このこ和え

甘海老と長芋の生このこ和え

田中家印かすてら焼き

田中家印かすてら焼き

いくらと三つ葉の黄味霰和え

いくらと三つ葉の黄味霰和え

サーモン押し寿し

サーモン押し寿し

椀盛り

御造り

『貝柱岩石真火』

『壺入り大根』盛り

舞茸 帯独活

『鮪 金目鯛 煽り烏賊』

鶯菜 口、柚子

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『壺入り大根』盛り

『鱈照り焼き』

『鮪 金目鯛 煽り烏賊』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

蒸し物

『白子玉地蒸し』

家喜物

蒸し物

『鱈照り焼き』

木の芽 銀箔掛け

あしらい一式

御食事

『鯛御飯』

多喜合

『京芋含め煮 梅花人參旨煮』

『槍烏賊旨煮 手毬麩 菜花』

香の物

『三種盛り』

蒸し物

『白子玉地蒸し』

木の芽 銀箔掛け

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

強肴

『合鴨ロース』バルサミコンソース

『芹と焼き椎茸の胡麻和え』

山椒風味 クレソン添え

甘味

『滑らかプリン』ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成三十一年一月吉日

料亭 田中家

御食事

『鯛御飯』

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

『滑らかプリン』ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成三十一年一月吉日 六千円

料亭 田中家