

日本料理

如月の御献立

前菜 『旬味盛り』

- ずわい蟹と葉牛蒡の浸し
- 鯛と胡瓜の雪花菜和え
- 鶏の松風焼き
- 山葵菜生ハム巻き
- 車海老芝煮 鬼面人参旨煮
- 薩摩芋チーズ寄せ

椀盛り 『薄氷見立て』

- 蛤真丈 焼き湯葉
- 鶯菜 霰柚子

御造り 『繭玉氷』盛り

- 『鮪 鯛 細魚 赤貝』
- 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 『伊勢海老の東寺揚げ 屈み』

- 『白子磯辺揚げ』檸檬 旨塩

多喜合 『新筍含め煮 菜の花含め煮』

- 『飯蛸旨煮 梅麩含め煮』

強肴 『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩

- 『春野菜蒸し』クレソン
- 紅玉 薬味 ぼん酢

御食事 『浅蛸御飯』針生姜

- 刻み大葉

香の物 『三種盛り』

- 留め椀 『赤出し味噌』仕立て
- 若布 葱 油揚げ

水菓子 『メロン オレンジ 苺』

- ミント添え

平成三十一年二月吉日 式萬円

料亭 田中家

日本料理

如月の御献立

前菜 『旬味盛り』

- ずわい蟹と葉牛蒡の浸し
- 鯛と胡瓜の雪花菜和え
- 鶏の松風焼き
- 山葵菜生ハム巻き
- 車海老芝煮 鬼面人参旨煮
- 薩摩芋チーズ寄せ

椀盛り 『薄氷見立て』

- 蛤真丈 焼き湯葉
- 鶯菜 霰柚子

御造り 『坪氷と簾』盛り

- 『鮪 鯛 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 『鯛真丈路の薑揚げ 屈み』

- 『公魚衣揚げ 舞茸』檸檬 旨塩

多喜合 『新筍含め煮 菜の花含め煮』

- 『飯蛸旨煮 梅麩含め煮』

強肴 『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩

- 『春野菜蒸し』クレソン
- 紅玉 薬味 ぼん酢

御食事 『浅蛸御飯』針生姜

- 刻み大葉

香の物 『三種盛り』

- 留め椀 『赤出し味噌』仕立て
- 若布 葱 油揚げ

水菓子 『メロン オレンジ 苺』

- ミント添え

平成三十一年二月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家

日本料理

如月の御献立

前菜 『旬味盛り』

ずわい蟹と葉牛蒡の浸し
鯛と胡瓜の雪花菜和え
鶏の松風焼き
山葵菜生ハム巻き
車海老芝煮 鬼面人参旨煮
薩摩芋チーズ寄せ

椀盛り 『薄氷見立て』

蛤真丈 焼き湯葉
鶯菜 霰柚子

御造り 『梅花氷』盛り

『鮪 鯛 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 『新筍含め煮 菜の花含め煮』

『飯蛸旨煮 梅麩含め煮』

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 『浅蛸御飯』針生姜

刻み大葉

香の物 『三種盛り』

留め椀 『赤出し味噌』仕立て

若布 葱 油揚げ

水菓子 『パイン オレンジ 苺』

ミント添え

平成三十一年二月吉日 壹萬円

料亭 田中家

日本料理

如月の御献立

前菜 『旬味盛り』

ずわい蟹と葉牛蒡の浸し
鯛と胡瓜の雪花菜和え
鶏の松風焼き
山葵菜生ハム巻き
車海老芝煮 鬼面人参旨煮
薩摩芋チーズ寄せ

椀盛り 『薄氷見立て』

蛤真丈 焼き湯葉
鶯菜 霰柚子

御造り 『葉山葵』盛り

『鮪 間八 煽り烏賊』
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 『新筍含め煮 菜の花含め煮』

『飯蛸旨煮 梅麩含め煮』

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 『浅蛸御飯』針生姜

刻み大葉

香の物 『三種盛り』

留め椀 『赤出し味噌』仕立て

若布 葱 油揚げ

甘味 『黄な粉プリン』ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成三十一年二月吉日 八千円

料亭 田中家

日本料理

神奈川宿御膳

如月の御献立

如月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

ずわい蟹と葉牛蒡の浸し

ずわい蟹と葉牛蒡の浸し

鶏の松風焼き

鶏の松風焼き

山葵菜生ハム巻き

山葵菜生ハム巻き

車海老芝煮 鬼面人参旨煮

車海老芝煮 鬼面人参旨煮

薩摩芋チーズ寄せ

薩摩芋チーズ寄せ

椀盛り

御造り

『薄氷見立て』

『葉山葵』盛り

蛤真丈 焼き湯葉

『鮪 間八 煽り烏賊』

鶯菜 霰柚子

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『葉山葵』盛り

『サーモン塩焼き』

『鮪 間八 煽り烏賊』

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』

『白子玉地蒸し』

あしらい一式

多喜合

御食事

『新筍含め煮 菜の花含め煮』

『浅蛸御飯』針生姜

『飯蛸旨煮 梅麩含め煮』

刻み大葉

蒸し物

香の物

『白子玉地蒸し』

『三種盛り』

木の芽 銀箔掛け

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

強肴

甘味

『合鴨ロース』バルサミコンソース

『黄な粉プリン』ミント

『三色南瓜和え』

生クリーム・フルーツ添え

海老 百合根 モロッコ隠元

平成三十一年二月吉日

御食事

料亭 田中家

『浅蛸御飯』針生姜

刻み大葉

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 葱 油揚げ

甘味

『黄な粉プリン』ミント

生クリーム・フルーツ添え

平成三十一年二月吉日 六千円

料亭 田中家