

日本料理

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

鳥貝と浜防風の子葉酢浸し 木の芽

落筏水晶寄せ 花卉百合添え

姫栄螺旨煮 串挿し

のれそれ生姜醤油 薬味 生姜

錦玉子蒸し 天豆蜜煮

新堂烏賊と庄内浅葱酢味噌掛け

椀盛り

『鶯豆富』

白魚酒蒸し 椎茸 鈎蕨

梅肉 口、木の芽

御造り

『蘭玉氷』盛り

『鮪 細魚 平鱸 巻き海老』

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

『ずわい蟹と五山竹の柳川鍋』

三つ葉 溶き玉子

多喜合

『新筍含め煮 菜の花含め煮』

『鯨蒸し煮 梅麩含め煮』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩

『焼き蛤』ブロッコリー

針葱 クレソン添え

御食事

『筍の炊き込み御飯』木の芽

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 葱 滑子

水菓子

『メロン オレンジ 苺』

ミント添え

平成三十一年三月吉日 式萬円

料亭 田中家

日本料理

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

鳥貝と浜防風の子葉酢浸し 木の芽

落筏水晶寄せ 花卉百合添え

姫栄螺旨煮 串挿し

のれそれ生姜醤油 薬味 生姜

錦玉子蒸し 天豆蜜煮

新堂烏賊と庄内浅葱酢味噌掛け

椀盛り

『鶯豆富』

白魚酒蒸し 椎茸 鈎蕨

梅肉 口、木の芽

御造り

『桜花大根氷』盛り

『鮪 巻き海老 平鱸』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱈柚庵焼き』

あしらい一式

口 福

『丸絵唐揚げ』旨塩

『彩り野菜揚げ』檸檬

多喜合

『新筍含め煮 菜の花含め煮』

『鯨蒸し煮 梅麩含め煮』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩

『焼き蛤』ブロッコリー

針葱 クレソン添え

御食事

『筍の炊き込み御飯』木の芽

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 葱 滑子

水菓子

『メロン オレンジ 苺』

ミント添え

平成三十一年三月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家

日本料理

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

鳥貝と浜防風の花葵酢浸し 木の芽  
落筏水晶寄せ 花卉百合添え  
姫栄螺旨煮 串挿し  
のれそれ生姜醤油 薬味 生姜  
錦玉子蒸し 天豆蜜煮  
新堂烏賊と庄内浅葱酢味噌掛け

椀盛り

『鶯豆富』  
白魚酒蒸し 椎茸 鈎蕨  
梅肉 口、木の芽

御造り

『舟大根葉山葵』盛り  
『鮪 細魚 間八』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『サーモン柚庵焼き』  
あしらい一式

多喜合

『新筍含め煮 菜の花含め煮』  
『鯨蒸し煮 梅麩含め煮』

蒸し物

『生雲丹の玉地蒸し』  
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

香の物

留め椀

『筍の炊き込み御飯』木の芽  
『三種盛り』  
『赤出し味噌』仕立て  
若布 葱 滑子

水菓子

『赤肉メロン 苺』  
ミント添え

平成三十一年三月吉日 壹萬円

料亭 田中家

日本料理

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

鳥貝と浜防風の花葵酢浸し 木の芽  
落筏水晶寄せ 花卉百合添え  
姫栄螺旨煮 串挿し  
のれそれ生姜醤油 薬味 生姜  
錦玉子蒸し 天豆蜜煮  
新堂烏賊と庄内浅葱酢味噌掛け

椀盛り

『鶯豆富』  
白魚酒蒸し 椎茸 鈎蕨  
梅肉 口、木の芽

御造り

『坪入り花びら大根』盛り  
『鮪 平良貝 間八』  
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『銀鱈照り焼き』  
あしらい一式

多喜合

『新筍含め煮 菜の花含め煮』  
『鯨蒸し煮 梅麩含め煮』

蒸し物

『生雲丹の玉地蒸し』  
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

香の物

留め椀

『筍の炊き込み御飯』木の芽  
『三種盛り』  
『赤出し味噌』仕立て  
若布 葱 滑子

甘味

『抹茶プリン』  
フルーツ・ミント添え

平成三十一年三月吉日 八千円

料亭 田中家

日本料理

神奈川宿御膳

弥生の御献立

弥生の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

鳥貝と浜防風の花葵酢浸し 木の芽

鳥貝と浜防風の花葵酢浸し 木の芽

姫栄螺旨煮 串挿し

姫栄螺旨煮 串挿し

のれそれ生姜醤油 薬味 生姜

のれそれ生姜醤油 薬味 生姜

錦玉子蒸し 天豆蜜煮

錦玉子蒸し 天豆蜜煮

新堂烏賊と庄内浅葱酢味噌掛け

新堂烏賊と庄内浅葱酢味噌掛け

椀盛り

『鶯豆富』

御造り

『坪入り花びら大根』盛り

白魚酒蒸し 椎茸 鈎蕨

『鮪 平良貝 間八』

梅肉 口、木の芽

彩り一式 横浜醤油

御造り

『坪入り花びら大根』盛り

家喜物

『銀鱈照り焼き』

『鮪 平良貝 間八』

あしらい一式

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『銀鱈照り焼き』

蒸し物

『生雲丹の玉地蒸し』

あしらい一式

御食事

『筍の炊き込み御飯』木の芽

多喜合

『新筍含め煮 菜の花含め煮』

『鯨蒸し煮 梅麩含め煮』

香の物

『三種盛り』

蒸し物

『生雲丹の玉地蒸し』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

木の芽 銀鰯掛け

若布 葱 滑子

強肴

『合鴨ロース』バルサミコンソース

甘味

『抹茶プリン』

『根三つ葉磯辺巻き』海老 割り醤油

フルーツ・ミント添え

御食事

『筍の炊き込み御飯』木の芽

平成三十一年三月吉日 料亭 田中家

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 葱 滑子

甘味

『抹茶プリン』

フルーツ・ミント添え

平成三十一年三月吉日 六千円

料亭 田中家