

日本料理

卯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

潤井の御浸し 糸賀喜
雲丹羹 キャビア添え 美味出し
確井豆かすてら焼き
坪入り 浅蜷木の芽和え
炙りかます芋寿し
帆立とアボカドの湯葉巻き 黄味酢

椀盛り 『鮎魚女葛打ち』

屈み 椎茸
板蕨 口、木の芽

御造り 『繭玉氷』盛り

『鮪 平目 間八 巻き海老』
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

『活け毛蟹汐茹で』檸檬
『蟹味噌 ほぐし身』

多喜合

『鯛の子花煮 落含め煮』
『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩
『蟹と木の子のグラタン』飛っ子添え
クレソン添え

御食事

『桜海老の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

水菓子

『メロン オレンジ 苺』
ミント添え

平成三十一年 四月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

卯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

潤井の御浸し 糸賀喜
雲丹羹 キャビア添え 美味出し
確井豆かすてら焼き
坪入り 浅蜷木の芽和え
炙りかます芋寿し
帆立とアボカドの湯葉巻き 黄味酢

椀盛り 『鮎魚女葛打ち』

屈み 椎茸
板蕨 口、木の芽

御造り 『平目薄造り』

『鮪 北寄貝』
彩り一式 横浜醤油

家喜物 『甘鯛若狭焼き』

あしらい一式

口 福

『稚鮎衣揚げ』檸檬
『漉し油 万願寺唐辛子』旨塩

多喜合

『鯛の子花煮 落含め煮』
『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩
『蟹と木の子のグラタン』飛っ子添え
クレソン添え

御食事

『桜海老の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

水菓子

『メロン オレンジ 苺』
ミント添え

平成三十一年 四月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

卯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

潤井の御浸し 糸賀喜
雲丹羹 キャビア添え 美味出し
確井豆かすてら焼き
坪入り 浅蜷木の芽和え
炙りかます芋寿し
帆立とアボカドの湯葉巻き 黄味酢

椀盛り

『鮎魚女葛打ち』
屈み 椎茸
板蕨 口、木の芽

御造り

『檸檬氷圍い大根』盛り
『鮪 平目 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱈照り焼き』
あしらい一式

多喜合

『鯛の子花煮 落合め煮』
『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

蒸し物

『小柱の玉地蒸し』木の芽 銀餡掛け

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

『桜海老の炊き込み御飯』

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
豆腐 青さ 葱

水菓子

『赤肉メロン 苺』
ミント添え

平成三十一年 四月吉日 壹萬円

料亭 田中家 於

日本料理

卯月の御献立

前菜 『旬味盛り』

潤井の御浸し 糸賀喜
雲丹羹 キャビア添え 美味出し
確井豆かすてら焼き
坪入り 浅蜷木の芽和え
炙りかます芋寿し
帆立とアボカドの湯葉巻き 黄味酢

椀盛り

『鮎魚女葛打ち』
屈み 椎茸
板蕨 口、木の芽

御造り

『竹籠氷』盛り
『鮪 煽り鳥賊 間八』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『サーモン落味噌焼き』
あしらい一式

多喜合

『鯛の子花煮 落合め煮』
『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

蒸し物

『小柱の玉地蒸し』木の芽 銀餡掛け

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

『桜海老の炊き込み御飯』

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

『滑らかプリン』
フルーツ・ミント添え

平成三十一年 四月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

卯月の御献立

卯月の御献立

前菜

前菜

『旬味盛り』

『旬味盛り』

潤井の御浸し 糸賀喜

潤井の御浸し 糸賀喜

雲丹羹 キャビア添え 美味出し

雲丹羹 キャビア添え 美味出し

確井豆かすてら焼き

確井豆かすてら焼き

坪入り 浅蜷木の芽和え

坪入り 浅蜷木の芽和え

帆立とアボカドの湯葉巻き 黄味酢

帆立とアボカドの湯葉巻き 黄味酢

椀盛り

御造り

『鮎魚女葛打ち』

『竹籠氷』盛り

屈み 椎茸

『鮎 煽り烏賊 間八』

板蕨 口、木の芽

彩り一式 横浜醤油

御造り

家喜物

『竹籠氷』盛り

『サーモン落味噌焼き』

『鮎 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

『サーモン落味噌焼き』

『小柱の玉地蒸し』木の芽 銀餡掛け

あしらい一式

『桜海老の炊き込み御飯』

多喜合

香の物

『鯛の子花煮 落含め煮』

『三種盛り』

『長芋含め煮 蓬麩含め煮』

蒸し物

留め椀

『小柱の玉地蒸し』木の芽 銀餡掛け

豆富 青さ 葱

強肴

甘味

『合鴨ロース』バルサミソース

『滑らかプリン』

『彩り野菜の白和え』

フルーツ・ミント添え

御食事

平成三十一年 四月吉日

『桜海老の炊き込み御飯』

香の物

料亭 田中家 於

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

豆富 青さ 葱

甘味

『滑らかプリン』

フルーツ・ミント添え

平成三十一年 四月吉日 六千円

料亭 田中家 於