

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵
天豆豆富 いくら添え 旨出汁
白海老ぼん酢 紅玉 薬味
磯螺貝旨煮 鶯百合根
蟹味噌和え
ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』
鮎魚女湯引き
陸蓮根 三つ葉

御造り

『蘭玉氷』盛り
『鮪 鮪 間八 伊勢海老』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『太刀魚実山椒焼き』
あしらい一式

口 福

『鮑と五山竹の柳川鍋』
薬味 溶き玉子

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』
『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩
『彩り蒸し野菜』薬味 ぼん酢 クレソン
南瓜 ヤングコーン 青梗菜 万願寺

御食事

『真鯛炊き込み御飯』刻み大葉

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
若布 滑子 葱

水菓子

『メロン マンゴー 桜桃』
ミント添え

令和元年五月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵
天豆豆富 いくら添え 旨出汁
白海老ぼん酢 紅玉 薬味
磯螺貝旨煮 鶯百合根
蟹味噌和え
ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』
鮎魚女湯引き
陸蓮根 三つ葉

御造り

『貴船大根』盛り
『鮪 鮪 間八 巻き海老』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『太刀魚実山椒焼き』
あしらい一式

口 福

『鮪とアボカドの湯葉巻き揚げ』檸檬
『蝦蛄海老 舞茸 獅子唐』旨塩

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』
『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

強 肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩
『彩り蒸し野菜』薬味 ぼん酢 クレソン
南瓜 ヤングコーン 青梗菜 万願寺

御食事

『真鯛炊き込み御飯』刻み大葉

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て
若布 滑子 葱

水菓子

『メロン マンゴー 桜桃』
ミント添え

令和元年五月吉日 壺萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵
天豆豆富 いくら添え 旨出汁
白海老ぼん酢 紅玉 薬味
磯螺貝旨煮 鶯百合根
蟹味噌和え
ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』
鮎魚女湯引き
陸蓮根 三つ葉

御造り

『山葡萄葉』盛り
『鮪 鮪 間八』
彩り一式 横浜醬油

家喜物

『五月鱒塩焼き』
あしらい一式

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』
『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

蒸し物

『鰻の玉地蒸し』
銀箔掛け 木の芽

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

『真鯛炊き込み御飯』刻み大葉
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
若布 滑子 葱

水菓子

『小玉西瓜 マンゴー』
ミント添え

令和元年五月吉日 壱萬円

料亭 田中家 於

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵
天豆豆富 いくら添え 旨出汁
白海老ぼん酢 紅玉 薬味
磯螺貝旨煮 鶯百合根
蟹味噌和え
ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』
鮎魚女湯引き
陸蓮根 三つ葉

御造り

『和紙』盛り
『鮪 煽り鳥賊 間八』
彩り一式 横浜醬油

家喜物

『尾長鯛照り焼き』
あしらい一式

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』
『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

蒸し物

『鰻の玉地蒸し』
銀箔掛け 木の芽

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

『真鯛炊き込み御飯』刻み大葉
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
若布 滑子 葱

甘味

『黄な粉プリン』
フルーツ・ミント添え

令和元年五月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵

天豆豆富 いくら添え 旨出汁

磯螺貝旨煮 鶯百合根

蟹味噌和え

ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

椀盛り

『南京胡麻豆腐』

鮎魚女湯引き

陸蓮根 三つ葉

御造り

『和紙』盛り

『鮪 煽り烏賊 間八』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『尾長鯛照り焼き』

あしらい一式

多喜合

『高野豆腐旨煮 里芋含め煮』

『磨き鯉蒸し煮 楓麩 絹鞘』

蒸し物

『鰻の玉地蒸し』

銀箔掛け 木の芽

強肴

『合鴨ロース』バルサミソース

『茄子と苔との煮浸し』

ブロッコリーの芽

御食事

『真鯛炊き込み御飯』刻み大葉

香の物

『三種盛り』

留め椀 『赤出し味噌』仕立て

若布 滑子 葱

甘味

『黄な粉プリン』

フルーツ・ミント添え

令和元年五月吉日 六千円

料亭 田中家 於

神奈川 宿 御膳

皐月の御献立

前菜 『旬味盛り』

新純菜酢 叩き長芋 山葵

天豆豆富 いくら添え 旨出汁

磯螺貝旨煮 鶯百合根

蟹味噌和え

ずわい蟹 焼き椎茸 芽葱

御造り

『和紙』盛り

『鮪 煽り烏賊 間八』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『尾長鯛照り焼き』

あしらい一式

蒸し物

『鰻の玉地蒸し』

銀箔掛け 木の芽

御食事

『真鯛炊き込み御飯』

刻み大葉

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

若布 滑子 葱

甘味

『黄な粉プリン』

フルーツ・ミント添え

令和元年五月吉日

料亭 田中家 於