

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

石垣黒胡麻豆腐 山葵 割醤油
サーモン錦糸巻き
蛸茄子 梅醤油
子持ち昆布白瓜包み
海月の酢浸し 枝豆 玉蜀黍 荳胡麻
雲丹おくら

伝統椀

『鯛真丈』
帶人參 焼湯葉
青梗菜 青柚子

匠

『蓮の葉』盛り
『鮪 羽太 眞子鰈 伊佐木』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鯧西京焼き』
あしらい一式

口福

『虎魚唐揚げ』
薬味 紅玉 ぼん酢

多喜合

『冬瓜含め煮 小茄子オランダ煮』
『粟麩含め煮 車海老芝煮 絹鞘』

強肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩
『冷製マッシュポテト』クレソン添え
トマト アスパラ 豊鯛

御食事

香の物

留め椀

『鴨の炊き込み御飯』葱添え
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
布海苔 鳴門麩 葱

水菓子

『メロン 桜桃 酒粕プリン』
ミント添え

令和元年 六月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

石垣黒胡麻豆腐 山葵 割醤油
サーモン錦糸巻き
蛸茄子 梅醤油
子持ち昆布白瓜包み
海月の酢浸し 枝豆 玉蜀黍 荳胡麻
雲丹おくら

伝統椀

『鯛真丈』
帶人參 焼湯葉
青梗菜 青柚子

匠

『眞子鰈薄造り』
『鮪 羽太』
彩り一式 ぼん酢

家喜物

『鯧西京焼き』
あしらい一式

口福

『無花果衣揚げ』檸檬 旨塩
『帆立紫蘇揚げ』エリンギ茸 万願寺』

多喜合

『冬瓜含め煮 小茄子オランダ煮』
『粟麩含め煮 車海老芝煮 絹鞘』

強肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩
『冷製マッシュポテト』クレソン添え
トマト アスパラ 豊鯛

御食事

香の物

留め椀

『鴨の炊き込みご飯』葱添え
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
布海苔 鳴門麩 葱

水菓子

『メロン 桜桃 酒粕プリン』
ミント添え

令和元年 六月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

石垣黒胡麻豆腐 山葵 割醤油

サーモン錦糸巻き

蛸茄子 梅醤油

子持ち昆布白瓜包み

海月の酢浸し 枝豆 玉蜀黍 荳胡麻

雲丹おくら

伝統椀

『鯛真丈』

帶人參 焼湯葉

青梗菜 青柚子

匠

『涼風』盛り

『鮪 羽太 伊佐木』

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

『冬瓜含め煮 小茄子オランダ煮』

『粟麩含め煮 車海老芝煮 絹鞘』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』

木の芽 銀飴掛け

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

『鴨の炊き込み御飯』葱添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

布海苔 鳴門麩 葱

水菓子

『小玉西瓜 葡萄』

ミント添え

令和元年 六月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

石垣黒胡麻豆腐 山葵 割醤油

サーモン錦糸巻き

蛸茄子 梅醤油

子持ち昆布白瓜包み

海月の酢浸し 枝豆 玉蜀黍 荳胡麻

雲丹おくら

伝統椀

『鯛真丈』

帶人參 焼湯葉

青梗菜 青柚子

匠

『青葉』盛り

『鮪 煽り鳥賊 伊佐木』

彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸蓼味噌焼き』

あしらい一式

多喜合

『冬瓜含め煮 小茄子オランダ煮』

『粟麩含め煮 車海老芝煮 絹鞘』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』

木の芽 銀飴掛け

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

『鴨の炊き込み御飯』葱添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

布海苔 鳴門麩 葱

甘味

『酒粕プリン』

フルーツ・ミント添え

令和元年 六月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

石垣黒胡麻豆腐 山葵 割醤油
サーモン錦糸巻き
蛸茄子 梅醤油
子持ち昆布白瓜包み
海月の酢浸し 枝豆 玉蜀黍 荳胡麻

伝統椀 『鯛真丈』

帶人參 焼湯葉
青梗菜 青柚子

匠 『青葉』盛り

『鮪 煽り烏賊 伊佐木』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸蓼味噌焼き』
あしらい一式

多喜合

『冬瓜含め煮 小茄子オランダ煮』
『粟麩含め煮 車海老芝煮 絹鞘』

蒸し物

『鰻玉地蒸し』
木の芽 銀箔掛け

強肴

『合鴨コース』
赤ワインバルサミソース
『無花果ワイン煮』チャービル
クレソン添え

御食事

香の物

留め椀

『鴨の炊き込み御飯』葱添え
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
布海苔 鳴門麩 葱

甘味

『酒粕プリン』
フルーツ・ミント添え

令和元年 六月吉日 六千円

料亭 田中家 於

神奈川 宿 御膳

水無月の御献立

前菜 『旬味盛り』

石垣黒胡麻豆腐 山葵 割醤油
サーモン錦糸巻き
蛸茄子 梅醤油
子持ち昆布白瓜包み
海月の酢浸し 枝豆 玉蜀黍 荳胡麻

匠 『青葉』盛り

『鮪 煽り烏賊 伊佐木』
彩り一式 横浜醤油

家喜物

『鱸蓼味噌焼き』
あしらい一式

蒸し物

『鰻玉地蒸し』
木の芽 銀箔掛け

御食事

香の物

留め椀

『鴨の炊き込み御飯』葱添え
『三種盛り』
『赤出し味噌』仕立て
布海苔 鳴門麩 葱

甘味

『酒粕プリン』
フルーツ・ミント添え

令和元年 六月吉日

料亭 田中家 於