

日本料理

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

寄せ水雲 黄身辛子  
金糸瓜のお浸し ブロッコリーの芽  
もぎり胡瓜甘酢漬け トマトジュレ  
煽り烏賊莫久来和え  
黒媒貝旨煮  
沢蟹姿揚げ  
鼈甲玉子 芽葱添え

伝統椀

『活け鱧葛打ち』ぶぶ霰  
小メロン 椎茸 振り柚子

御造り

『七夕』盛り  
『鮪 真鮫 伊佐木 生雲丹』  
彩り一式 横浜醤油

焼物

『赤睦照り焼き』  
青梅甘露煮 お多福豆 はじかみ

口福

『活け栄螺衣揚げ』檸檬 抹茶塩  
『獅子唐 茗荷』

炊合せ

『南京旨煮 胡麻麩含め煮 隠元』  
『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

強肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩  
『岩牡蠣酒蒸し』ぼん酢 クレソン

御食事

『鮎の炊き込み御飯』刻み大葉

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
布海苔 鳴戸麩 三つ葉

水菓子

『メロン 桜桃』ミント  
瀬戸内檸檬シャーベット

令和元年七月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

寄せ水雲 黄身辛子  
金糸瓜のお浸し ブロッコリーの芽  
もぎり胡瓜甘酢漬け トマトジュレ  
煽り烏賊莫久来和え  
黒媒貝旨煮  
沢蟹姿揚げ  
鼈甲玉子 芽葱添え

伝統椀

『活け鱧葛打ち』ぶぶ霰  
小メロン 椎茸 振り柚子

御造り

『雲丹殻』盛り  
『鮪 真鮫 生雲丹』  
彩り一式 横浜醤油

焼物

『鮎塩焼き』蓼酢大根おろし  
青梅甘露煮 はじかみ

口福

『鯛二色揚げ エリンギ茸』  
『獅子唐 茗荷』檸檬 抹茶塩

炊合せ

『南京旨煮 胡麻麩含め煮 隠元』  
『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

強肴

『黒毛和牛ヒレステーキ』ガーリック塩  
『岩牡蠣酒蒸し』ぼん酢 クレソン

御食事

『ひじきの炊き込み御飯』枝豆添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
布海苔 鳴戸麩 三つ葉

水菓子

『メロン 桜桃』ミント  
瀬戸内檸檬シャーベット

令和元年七月吉日 壺萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

寄せ水雲 黄身辛子  
金糸瓜のお浸し ブロッコリーの芽  
もぎり胡瓜甘酢漬け トマトジュレ  
煽り烏賊莫久来和え  
黒媒貝旨煮  
沢蟹姿揚げ  
鼈甲玉子 芽葱添え

伝統椀

『活け鱧葛打ち』ぶぶ霰  
小メロン 椎茸 振り柚子

御造り

『鬼灯釜』盛り  
『鮪 真鮫 伊佐木』  
彩り一式 横浜醤油

焼物

『鮎塩焼き』蓼酢大根おろし  
青梅甘露煮 はじかみ

炊合せ

『南京旨煮 胡麻麩含め煮 隠元』  
『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

蒸し物

『雲丹玉地蒸し』青芽 銀箔掛け

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

『ひじきの炊き込み御飯』枝豆添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
布海苔 鳴戸麩 三つ葉

水菓子

『マンゴー 桜桃』ミント  
日向夏ゼリー

令和元年七月吉日 壱萬円

料亭 田中家 於

日本料理

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

寄せ水雲 黄身辛子  
金糸瓜のお浸し ブロッコリーの芽  
もぎり胡瓜甘酢漬け トマトジュレ  
煽り烏賊莫久来和え  
黒媒貝旨煮  
沢蟹姿揚げ  
鼈甲玉子 芽葱添え

伝統椀

『活け鱧葛打ち』ぶぶ霰  
小メロン 椎茸 振り柚子

御造り

『夏の葉』盛り  
『鮪 伊佐木 間八』  
彩り一式 横浜醤油

焼物

『目鯛照り焼き』  
青梅甘露煮 はじかみ

炊合せ

『南京旨煮 胡麻麩含め煮 隠元』  
『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

蒸し物

『雲丹玉地蒸し』青芽 銀箔掛け

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

『ひじきの炊き込み御飯』枝豆添え

香の物

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て  
布海苔 鳴戸麩 三つ葉

水菓子

『日向夏ゼリー』ミント  
フルーツ添え

令和元年七月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

文月の御献立

文月の御献立

前菜 『旬味盛り』

前菜 『旬味盛り』

寄せ水雲 黄身辛子

寄せ水雲 黄身辛子

金糸瓜のお浸し ブロッコリーの芽

金糸瓜のお浸し ブロッコリーの芽

もぎり胡瓜甘酢漬け トマトジュレ

もぎり胡瓜甘酢漬け トマトジュレ

煽り烏賊莫久来和え

煽り烏賊莫久来和え

黒媒貝旨煮

黒媒貝旨煮

沢蟹姿揚げ

沢蟹姿揚げ

伝統椀

御造り

『活け鯉葛打ち』ぶぶ霰

『夏の葉』盛り

小メロン 椎茸 振り柚子

『鮪 伊佐木 間八』

御造り

焼物

『夏の葉』盛り

『目鯛照り焼き』

『鮪 伊佐木 間八』

青梅甘露煮 はじかみ

彩り一式 横浜醤油

焼物

蒸し物

『目鯛照り焼き』

『雲丹玉地蒸し』青芽 銀箔掛け

青梅甘露煮 はじかみ

御食事

『南京旨煮 胡麻麩含め煮 隠元』

『ひじきの炊き込み御飯』枝豆添え

炊合せ

香の物

『真蛸柔らか煮 管牛蒡旨煮』

『三種盛り』

蒸し物

留め椀

『雲丹玉地蒸し』青芽 銀箔掛け

『赤出し味噌』仕立て

強肴

水菓子

『合鴨ロース』バルサミソース

布海苔 鳴戸麩 三つ葉

『玉蜀黍ムース』チャービル クレソン

『日向夏ゼリー』ミント

御食事

令和元年七月吉日

『ひじきの炊き込み御飯』枝豆添え

香の物

料亭 田中家 於

『三種盛り』

留め椀

『赤出し味噌』仕立て

布海苔 鳴戸麩 三つ葉

水菓子

『日向夏ゼリー』ミント

フルーツ添え

令和元年七月吉日 六千円

料亭 田中家 於