

日本料理

長月の御献立

前菜

吸物

御造り

煮物

合肴

強肴

焼物

揚物

食事

香の物

留椀

水菓子

※式萬円のお料理は、料理長がお客様のご要望や、お好みに応じて、ご用意をいたします。

構成によっては品数の変更が生じる事もございます。

その為、ご予約時にお打ち合わせを
お願いしております。

お客様にはお手間をお掛けいたしますが、
何卒よろしくお願ひもうしあげます。

令和元年九月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

長月の御献立

前菜

十六夜豆腐酒盗あんかけ
うなぎ小袖寿司
子持ち鮎甘露煮

絹担ぎ

手長えび唐揚げ

新ぎんなん

銀杏丸十

栗ブランデー煮

酢取り茗荷

吸物

たらば蟹
かもじ葱 柚子

御造り

中とろ

車えび 縞鰯
あしらい 横浜醤油

煮物

合鴨治部煮
大根ソップ煮 かもじ葱

合肴

鱈鱈すーぶ蒸し
刻み葱 生姜 クコの実

強肴

黒毛和牛ヒレステーキ
旨塩 ポン酢 ガーリック

サラダ

焼物

うおぜ柚香焼
酢蓮根

揚物

活け鮑天麩羅
秋野菜 煎り出し

食事

鮭はらこ飯

香の物

二種盛り

留椀

赤出汁

水菓子

季節のデザート

令和元年九月吉日 壹萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

長月の御献立

前菜 十六夜豆腐酒盗あんかけ

うなぎ小袖寿司

手長えび唐揚げ

絹担ぎ

新ぎんなん

銀杏丸十

栗ブランデー煮

酢取り茗荷

吸物

たらば蟹

かもし葱 柚子

御造り

中とろ

車えび 縞鯨

あしらい 横浜醤油

煮物

合鴨治部煮

大根ソップ煮 かもし葱

合肴

鱈鱈すーぷ蒸し

刻み葱 生姜 クコの実

焼物

うおぜ柚香焼

酢蓮根

揚物

活け鮑天麩羅

秋野菜 煎り出し

食事

鮭はらこ飯

香の物 二種盛り

留 椀 赤出汁

水菓子

季節のデザート

令和元年九月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

長月の御献立

前菜 持ち鮎甘露煮

うなぎ小袖寿司

手長えび唐揚げ

合鴨チャップ煮

栗白和え

銀杏丸十

新ぎんなん

茄子田楽

酢取り茗荷

吸物

紅葉鯛汐仕立て

椎茸 水引人参

蓮芋 かもし葱

御造り

まぐろ

白身 縞鯨

あしらい 横浜醤油

煮物

冷やし野菜炊き合わせ

丸茄子 子芋 南瓜

才巻 ヤングコーン ちんげん菜

焼物

銀鱈西京漬け

酢蓮根

揚物

たらば蟹天麩羅

秋野菜 煎り出し

御食事

魚沼産こしひかり

御 菜 くらま

香の物 二種盛り

留 椀 赤出汁

水菓子

季節のデザート

令和元年九月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

長月の御献立

長月の御献立

前菜

前菜

持ち鮎甘露煮

持ち鮎甘露煮

うなぎ小袖寿司

うなぎ小袖寿司

手長えび唐揚げ

手長えび唐揚げ

合鴨チャップ煮

合鴨チャップ煮

栗白和え

栗白和え

銀杏丸十

銀杏丸十

新ぎんなん

新ぎんなん

茄子田楽

茄子田楽

酢取り茗荷

酢取り茗荷

吸物

吸物

紅葉鯛汐仕立て

湯葉スープ蒸し

椎茸 水引人参

代わり 薬味 銀あん

蓮芋 かもじ葱

御造り

御造り

まぐろ

まぐろ

白身 縞鰯

白身 縞鰯

あしらい

あしらい

煮物

揚物

冷やし野菜炊き合わせ

蟹天麩羅

丸茄子 子芋 南瓜

秋野菜 煎り出し

才巻 ヤングコーン ちんげん菜

揚物

留椀

たらば蟹天麩羅

香の物 二種盛り

秋野菜 煎り出し

御食事

水菓子

魚沼産こしひかり

季節のデザート

御菜

くらま

香の物

二種盛り

留椀

赤出汁

水菓子

季節のデザート

令和元年九月吉日 五千五百円

料亭 田中家 於

令和元年九月吉日 六千円

料亭 田中家 於