

日本料理

長月の御献立

前菜

吸物

御造り

煮物

合肴

焼物

揚物

酢の物

食事

水菓子

令和元年九月吉日 貳萬円

料亭 田中家 於

※貳萬円のお料理は料理長のおまかせとなります。

お客様の好みに応じてご用意をさせていただきます。

料理長とお電話にて打ち合わせをお願いいたします。

それ故、構成に変更がある場合がございます。

特にご指定が無い場合は、当方で調整の上、

ご用意をいたします。

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

かもし葱 柚子

御造り

中とろ

車えび 縞鰯

あしらい

煮物

合鴨治部煮

大根ソップ煮 実山椒

合肴

鱈鱈すーぶ蒸し

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

酢の物

名残り鱧

梅肉

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 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

日本料理

長月の御献立

長月の御献立

前菜 十六夜豆腐酒盗あんかけ

前菜 持ち鮎甘露煮

うなぎ小袖寿司

うなぎ小袖寿司

子持ち鮎甘露煮

手長えび唐揚げ

絹担ぎ

合鴨チャップ煮

手長えび唐揚げ

栗白和え

新ぎんなん

銀杏丸十

銀杏丸十

新ぎんなん

栗ブランデー煮

茄子田楽

酢取り茗荷

酢取り茗荷

吸物 鱈鱈すーぷ蒸し

吸物 紅葉鯛汐仕立て

代わり 刻み葱 生姜 クコの実

椎茸 水引人参 蓮芋

御造り まぐろ

御造り まぐろ

車えび 縞鯨

白身 縞鯨

あしらい

あしらい

煮物 合鴨治部煮

煮物 冷やし野菜炊き合わせ

大根ソップ煮 実山椒

丸茄子 子芋 南瓜

才巻 ヤングコーン ちんげん菜

焼物 うおぜ柚香焼

焼物 銀鱈西京漬け

酢蓮根

酢蓮根

揚物 活け鮑天麩羅

揚物 蝦蛄天麩羅

秋野菜 煎り出し

秋野菜 煎り出し

食事 鮭はらこ飯

御食事 魚沼産こしひかり

香の物 二種盛り

御菜 くらま

留 椀 赤出汁

香の物 二種盛り

水菓子 季節のデザート

留 椀 赤出汁

水菓子 季節のデザート

水菓子 季節のデザート

令和元年九月吉日 壺萬円

令和元年九月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

料亭 田中家 於

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 持ち鮎甘露煮

前菜 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 紅葉鯛汐仕立て

吸物 湯葉スープ蒸し

椎茸 水引人参 蓮芋

代わり 薬味 銀あん

御造り まぐろ

御造り まぐろ

白身 縞鰯

白身 縞鰯

あしらい

あしらい

煮物 冷やし野菜炊き合わせ

揚物 蝦蛄天麩羅

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 蝦蛄天麩羅

御食事 魚沼産こしひかり

秋野菜 煎り出し

御食事 魚沼産こしひかり

御食事 くらま

香の物 二種盛り

留 椀 赤出汁

留 椀 赤出汁

水菓子 季節のデザート

水菓子 季節のデザート

香の物 二種盛り

留 椀 赤出汁

留 椀 赤出汁

水菓子 季節のデザート

水菓子 季節のデザート

料亭 田中家 於

令和元年九月吉日 六千円

料亭 田中家 於

令和元年九月吉日 五千五百円

料亭 田中家 於