

日本料理

日本料理

神無月の御献立

神無月の御献立

前菜 秋の実浸し

柿白和え

烏賊菊花寿司

生ハム無花果

手長えび唐揚げ

塩煎りぎんなん

銀杏丸十

焼栗ブランデー煮

はじかみ

式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

吸物 鮑

青味 クコの実 柚子

御造り 地魚三種盛り合わせ

あしらい

煮物 鰻玉メ

牛蒡 九条葱 木の芽

焼物 甘鯛塩焼

酢蓮根

揚物 真魚鰹唐揚げ

秋野菜 煎り出し

酢の物 たらば蟹 いくら

かに酢

食事 鯛飯

香の物 三種盛り

留椀 赤出汁

水菓子 季節のデザート

令和元年十月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 秋の実浸し

柿白和え

烏賊菊花寿司

生ハム無花果

手長えび唐揚げ

塩煎りぎんなん

銀杏丸十

焼栗ブランデ

はじかみ

吸物 甘鯛

青味 柚子

御造り 地魚三種盛り合わせ

あしらい

煮物 丸茄子揚げ出し

車海老 木の子 伏見唐辛子

薬味

焼物 鮭柚香焼

酢蓮根

酢の物 たらば蟹 いくら

かに酢

食事 鯛飯

香の物 三種盛り

留 椀 赤出汁

菓子 季節のデザート

令和元年十月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 子鮎甘露煮

鱈押し寿司

手長えび唐揚げ

合鴨ロース煮

柿白和え

銀杏丸十

塩煎りぎんなん

栗麩田楽

はじかみ

吸物 蟹沢煮椀

柚子

御造り 地魚三種盛り合わせ

あしらい

煮物 丸茄子揚げ出し

車海老 木の子 伏見唐辛子

薬味

御菜 鰻かば焼き

酢取り茗荷

食事 新米魚沼産こしひかり

香の物 三種盛り

留 椀 赤出汁

水菓子 季節のデザート

令和元年十月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 子鮎甘露煮

鱈押し寿司

手長えび唐揚げ

合鴨ロース煮

柿白和え

銀杏丸十

塩煎りぎんなん

栗麩田楽

はじかみ

吸物 蟹沢煮椀

柚子

御造り 地魚三種盛り合わせ

あしらい

煮物 丸茄子揚げ出し

車海老 木の子 伏見唐辛子

薬味

焼物 銀鱈西京漬け

酢取り茗荷

食事 新米魚沼産こしひかり

御菜 鮪ふりかけ

香の物 三種盛り

留椀 赤出汁

水菓子 季節のデザート

神奈川宿御膳

神無月の御献立

前菜 子鮎甘露煮

鱈押し寿司

手長えび唐揚げ

合鴨ロース煮

柿白和え

銀杏丸十

塩煎りぎんなん

栗麩田楽

はじかみ

吸物 蟹スープ蒸し

代わり 薬味 銀あん

御造り 地魚三種盛り合わせ

あしらい

焼物 秋鮭西京焼き

酢取り茗荷

食事 新米魚沼産こしひかり

御菜 鮪ふりかけ

香の物 三種盛り

留椀 赤出汁

水菓子 季節のデザート

令和元年十月吉日 五千五百円

料亭 田中家 於

令和元年十月吉日 六千円

料亭 田中家 於