

日本料理

師走の御献立

前菜 芹胡麻和え

煽り烏賊巻き寿司

鰻と三つ葉のかすてら焼き

数の子酒粕漬

小松菜としめじの浸し 糸がき

白ばい貝旨煮

明太子砵巻き

丸十豆乳寄せ

吸物

黒鮑酒蒸し

白髪ねぎ 芽きやべつ 柚子

御造り

旬の鮮魚五種

彩り一式

焼物

九絵照り焼き

あしらい一式

合肴

香箱蟹汐茹で

檸檬

煮物

蓮根まんじゅう海老射込み

滑子べっこう餡 生姜 青梗菜

強肴

黒毛和牛ヒレステーキ

サラダ ガーリック塩

御食事

ずわい蟹の炊き込み御飯 木の芽

香の物

三種盛り

留 椀

赤出汁

水菓子

季節の果物

令和元年十二月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

師走の御献立

前菜 芹胡麻和え

煽り烏賊巻き寿司

鰻と三つ葉のかすてら焼き

数の子酒粕漬

小松菜としめじの浸し 糸がき

白ばい貝旨煮

明太子砵巻き

丸十豆乳寄せ

吸物

鯛真丈 真鯛塩焼き

白髪ねぎ 芽きやべつ 柚子

御造り

旬の鮮魚三種

彩り一式

焼物

真魚鰹柚子味噌焼き

あしらい一式

揚物

白子衣揚げ 公魚

万願寺唐辛子 檸檬

煮物

蓮根まんじゅう海老射込み

滑子べっこう餡 生姜 青梗菜

強肴

黒毛和牛ヒレステーキ

サラダ ガーリック塩

御食事

ずわい蟹の炊き込み御飯 木の芽

香の物

三種盛り

留 椀

赤出汁

水菓子

季節の果物

令和元年十二月吉日 壹萬五千元

料亭 田中家 於

日本料理

師走の御献立

前菜 芹胡麻和え

煽り烏賊巻き寿司

鰻と三つ葉のかすてら焼き

数の子酒粕漬

小松菜としめじの浸し 糸がき

白ばい貝旨煮

明太子砵巻き

丸十豆乳寄せ

前菜

師走の御献立

芹胡麻和え

煽り烏賊巻き寿司

鰻と三つ葉のかすてら焼き

数の子酒粕漬

小松菜としめじの浸し 糸がき

白ばい貝旨煮

明太子砵巻き

丸十豆乳寄せ

吸物

鯛真丈 真鯛塩焼き

白髪ねぎ 芽きやべつ 柚子

吸物

鯛真丈 真鯛塩焼き

白髪ねぎ 芽きやべつ 柚子

御造り

旬の鮮魚三種

彩り一式

御造り

旬の鮮魚三種

彩り一式

焼物

寒鰯照り焼き

あしらい一式

焼物

鱈利久焼き

あしらい一式

揚物

白子衣揚げ 公魚

万願寺唐辛子 檸檬

煮物

蓮根まんじゅう海老射込み

滑子べっこう餡 生姜 青梗菜

煮物

蓮根まんじゅう海老射込み

滑子べっこう餡 生姜 青梗菜

蒸物

ずわい蟹の茶碗蒸し

薬味 銀餡かけ

御食事

ずわい蟹の炊き込み御飯 木の芽

香の物

三種盛り

留 椀

赤出汁

御食事

魚沼産こしひかり

御 菜

利尻昆布の有馬煮

香の物

三種盛り

留 椀

赤出汁

水菓子

季節の果物

水菓子

季節の果物

令和元年十二月吉日

壺萬円

料亭 田中家 於

令和元年十二月吉日

八千円

料亭 田中家 於

日本料理

日本料理

神奈川宿御膳

師走の御献立

師走の御献立

前菜

前菜

芹胡麻和え

芹胡麻和え

煽り烏賊巻き寿司

煽り烏賊巻き寿司

鰻と三つ葉のかすてら焼き

鰻と三つ葉のかすてら焼き

数の子酒粕漬

数の子酒粕漬

小松菜としめじの浸し 糸がき

小松菜としめじの浸し 糸がき

明太子砵巻き

明太子砵巻き

丸十豆乳寄せ

丸十豆乳寄せ

吸物

吸物

鯛真丈 真鯛塩焼き

ずわい蟹の茶碗蒸し

白髪ねぎ 芽きやべつ 柚子

代わり 薬味 銀箔かけ

御造り

御造り

旬の鮮魚三種

旬の鮮魚三種

彩り一式

彩り一式

焼物

焼物

鱈利久焼き

鱈利久焼き

あしらい一式

あしらい一式

煮物

蓮根まんじゅう海老射込み

滑子べっこう餡 生姜 青梗菜

御食事

魚沼産こしひかり

御食事

利尻昆布の有馬煮

香の物

三種盛り

留 椀

赤出汁

御食事

魚沼産こしひかり
利尻昆布の有馬煮

香の物

三種盛り

留 椀

赤出汁

水菓子

季節の果物

水菓子

季節の果物

令和元年十二月吉日

料亭 田中家 於

令和元年十二月吉日 六千円

料亭 田中家 於