

日本料理

睦月の御献立

前菜
 芹胡麻和え
 白子ポン酢
 サーモン砵
 数の子酒粕漬
 才巻海老芝煮
 黒豆金箔
 丸十豆乳寄せ

吸物
 蕪真丈 蒸し鮑
 うぐいす菜 柚子

御造り
 旬の鮮魚五種
 彩り一式

焼物
 黒むつ塩焼き
 あしらひ一式

合肴
 たらばかに
 万願寺 酢橘

煮物
 丸大根
 竹の子
 あおみ 金時人参 木の芽

強肴
 黒毛和牛ヒレステーキ
 焼野菜 ガーリック塩

御食事
 百合根 帆立 三つ葉
 香の物
 三種盛り
 留 椀
 赤出汁

水菓子
 白いおしるこ

令和二年一月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

睦月の御献立

前菜
 芹胡麻和え
 白子ポン酢
 サーモン砵
 数の子酒粕漬
 才巻海老芝煮
 黒豆金箔
 丸十豆乳寄せ

吸物
 蕪真丈 たらばかに
 うぐいす菜 柚子

御造り
 旬の鮮魚三種
 彩り一式

焼物
 黒むつ塩焼き
 あしらひ一式

揚物
 穴子
 万願寺唐辛子 酢橘

煮物
 丸大根
 竹の子
 あおみ 金時人参 木の芽

強肴
 黒毛和牛ヒレステーキ
 焼野菜 ガーリック塩

御食事
 百合根 帆立 三つ葉
 香の物
 三種盛り
 留 椀
 赤出汁

水菓子
 白いおしるこ

令和二年一月吉日 壺萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

睦月の御献立

前菜 芹胡麻和え
 白子ポン酢
 サーモン砵き
 数の子酒粕漬
 才巻海老芝煮
 黒豆金箔
 丸十豆乳寄せ

吸物 蛤真丈
 つる菜 柚子

御造り 旬の鮮魚三種
 彩り一式

焼物 季節の焼き物
 あしらい一式

強肴 黒毛和牛ローストビーフ
 焼野菜

煮物 丸大根
 竹の子
 あおみ 金時人参 木の芽

御食事 百合根 帆立 三つ葉
 香の物 三種盛り
 留 椀 赤出汁

水菓子 白いおしるこ

令和二年一月吉日 壱萬円

料亭 田中家 於

日本料理

睦月の御献立

前菜 芹胡麻和え
 白子ポン酢
 サーモン砵き
 数の子酒粕漬
 才巻海老芝煮
 黒豆金粉
 丸十豆乳寄せ

吸物 蛤真丈
 つるな 柚子

御造り 旬の鮮魚三種
 彩り一式

焼物 季節の焼き物
 あしらい一式

煮物 丸大根
 竹の子
 あおみ 金時人参 木の芽

揚げ物 かに 野菜茄子 ペこ玉
 蓮根 トマト

御食事 魚沼産こしひかり
 御 菜 じゃこ
 香の物 三種盛り
 留 椀 赤出汁

水菓子 季節の果物

令和二年一月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

睦月の御献立

前菜

芹胡麻和え
白子ポン酢
数の子酒粕漬
サーモン砵き
才巻海老芝煮
丸十豆乳寄せ
黒豆金粉

吸物

蛤真丈
つる菜 柚子

御造り

旬の鮮魚三種
彩り一式

焼物

季節の焼き物
あしらい 一式

煮物

丸大根
竹の子
あおみ 金時人参 木の芽

御食事

魚沼産こしひかり
じゃこ

香の物

三種盛り
赤出汁

留 椀

季節の果物

令和二年一月吉日 六千円

料亭 田中家 於

神奈川宿御膳

睦月の御献立

前菜

芹胡麻和え
白子ポン酢
数の子酒粕漬
サーモン砵
丸十豆乳寄せ
才巻海老芝煮

吸物

ずわい蟹のスープ蒸し
薬味 銀箔かけ

御造り

旬の鮮魚三種
彩り一式

焼物

季節の焼き物
あしらい 一式

御食事

魚沼産こしひかり
じゃこ

香の物

三種盛り
赤出汁

留 椀

季節の果物

令和二年一月吉日

料亭 田中家 於