

日本料理

弥生の御献立

前菜

菜種辛子浸し
独活アスパラ平貝アンチョビ
よもぎ葛豆腐生うに

さより寿司

一寸豆

子持ち昆布フライ

セロリきんぴら

吸物

帆立真丈レタス包み
桜人参 桜

御造り

伊勢海老 白身 まぐろ
彩り一式

焼物

のどくろ塩焼き
あしらい一式

合肴

あわび天麩羅
こしあぶら 酢橘

煮物

竹の子 南瓜
白ばい貝
あおみ

強肴

黒毛和牛ヒレステーキ
焼野菜 ガーリック塩

御食事

香の物

留椀

水菓子

春菜ご飯
三種盛り
赤出汁
白いおしるこ

令和二年三月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

弥生の御献立

前菜

菜種辛子浸し
独活アスパラ平貝アンチョビ
よもぎ葛豆腐生うに

さより寿司

一寸豆

子持ち昆布フライ

セロリきんぴら

吸物

帆立真丈レタス包み
桜人参 桜

御造り

旬の鮮魚三種
彩り一式

焼物

くえの照り焼き
あしらい

煮物

竹の子 南瓜
白ばい貝
あおみ

強肴

黒毛和牛ヒレステーキ
焼野菜 ガーリック塩

酢の物

花わさび
蛤 ラーティッシュ

御食事

香の物

留椀

水菓子

春菜ご飯
三種盛り
赤出汁
白いおしるこ

令和二年三月吉日 壺萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

弥生の御献立

前菜

菜種辛子浸し
独活アスパラ平貝アンチヨビ
よもぎ葛豆腐生うに
さより寿司

一寸豆

子持ち昆布フライ

セロリきんぴら

吸物

竹の子真丈

桜えび 桜人参

塩桜

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

厚揚げ豆腐

竹の子 帆立

フカヒレ あおみ

強肴

黒毛和牛ローストビーフ

焼野菜

御食事

ひじき大豆ご飯

香の物

三種盛り

留椀

赤出汁

水菓子

白いおしるこ

令和二年三月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

弥生の御献立

前菜

菜種辛子浸し
独活アスパラ平貝アンチヨビ
よもぎ葛豆腐生うに
さより寿司

一寸豆

子持ち昆布フライ

セロリきんぴら

吸物

竹の子真丈

白ばい貝 桜人参

塩さくら

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

厚揚げ豆腐

竹の子 帆立

フカヒレ あおみ

揚げ物

桜えび

かき揚げ

御食事

ひじき大豆ご飯

香の物

三種盛り

留椀

赤出汁

水菓子

白いおしるこ

令和二年三月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神奈川宿御膳

弥生の御献立

弥生の御献立

前菜

前菜

菜種辛子浸し

菜種辛子浸し

独活アスパラ平貝アンチヨビ

独活アスパラ平貝アンチヨビ

よもぎ葛豆腐生うに

よもぎ葛豆腐生うに

さより寿司

さより寿司

一寸豆

一寸豆

子持ち昆布フライ

子持ち昆布フライ

セロリきんぴら

セロリきんぴら

吸物

御椀

竹の子真丈

厚揚げ豆腐

白ばい貝 桜人參

帆立 竹の子

塩さくら

御造り

旬の鮮魚三種

御造り

旬の鮮魚三種

彩り一式

彩り一式

焼物

焼物

季節の焼き物

季節の焼き物

あしらい一式

あしらい一式

煮物

御食事

竹の子 南瓜

魚沼産こしひかり

厚揚げ豆腐

御食事

じゃこ

あおみ

留椀

三種盛り

赤出汁

御食事

水菓子

魚沼産こしひかり

白いおしるこ

御菜

じゃこ

香の物

三種盛り

令和二年三月吉日

留椀

赤出汁

料亭 田中家 於

水菓子

白いおしるこ

令和二年三月吉日 六千円

料亭 田中家 於