

日本料理

神無月の御献立

前菜 壬生菜まいたけ浸しとんぶり

鮫肝幽庵蒸し

くり白和えクコの実

遠山椎茸

くわい帆立射込み

セロリきんぴら むかご揚げ

お椀

すっぽん 焼きねぎ

めねぎ おろし生姜

御造り

伊勢海老 まぐろ 白身

彩り一式

焼物

のどくろ塩焼

又は 虎魚唐揚げ

合肴

菱蟹 わかめ 酢橘

柿天ぷら

煮物

焼大根 新蓮根

黒皮南瓜 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

お寿司

雲丹 穴子 しめ鯖

香の物

二種盛り

赤出汁

水菓子

黒胡麻プリン 白いおしるこ

季節アイス

令和二年十月吉日 式萬円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 壬生菜まいたけ浸しとんぶり

鮫肝幽庵蒸し

くり白和えクコの実

小鯛寿司菊花

くわい帆立射込み

セロリきんぴら 遠山椎茸

お椀

新蓮根真丈 ミニ大根

焼き雲丹 柚子

御造り

旬の鮮魚三種

彩り一式

焼物

あまだい

あしらい

煮物

焼大根 海老芋

黒皮南瓜 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

菘ご飯

香の物 二種盛り

留椀 赤出汁

水菓子

黒胡麻プリン 白いおしるこ

季節アイス

令和二年十月吉日 壺萬五千円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 壬生菜まいたけ浸しとんぶり

鮫肝幽庵蒸し

くり白和えクコの実

小鯛寿司菊花

くわい帆立射込み

セロリきんぴら 遠山椎茸

お椀 新蓮根真丈 ミニ大根

かに 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 蕪 海老芋 黒皮南瓜

人参 木の芽 青味

強肴 黒毛和牛ローストビーフ

焼野菜

御食事 萩ご飯

香の物 二種盛り

留椀 赤出汁

水菓子 黒胡麻プリン 白いおしるこ

令和二年十月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 壬生菜まいたけ浸しとんぶり

鮫肝幽庵蒸し

くり白和えクコの実

小鯛寿司菊花

くわい帆立射込み

セロリきんぴら 遠山椎茸

お椀 新蓮根真丈 ミニ大根

かに 柚子

御造り 旬の鮮魚二種

彩り一式

焼物 季節の焼き物

あしらい一式

煮物 蕪 黒皮南瓜 人参

合鴨治部煮 青味

揚げ物 あなご 秋ナス

南瓜 赤ピーマン 大葉

御食事 むかご 銀杏ご飯

香の物 二種盛り

留椀 赤出汁

水菓子 黒胡麻プリン 又は 白いおしるこ

令和二年十月吉日 八千円

料亭 田中家 於

日本料理

神無月の御献立

前菜 壬生菜まいたけ浸しとんぶり

鮫肝幽庵蒸し

くり白和えクコの実

小鯛寿司菊花

くわい帆立射込み

セロリきんぴら 遠山椎茸

お椀 新蓮根真丈 ミニ大根

かに 柚子

御造り 旬の鮮魚二種

彩り一式

焼物 季節の焼き物

あしらい 一式

煮物 蕪 黒皮南瓜 人参

合鴨治部煮 青味

御食事 むかご 銀杏ご飯

二種盛り

香の物 留椀

水菓子 黒胡麻プリン

又は 白いおしるこ

令和二年十月吉日 六千円

料亭 田中家 於

神奈川宿御膳

神無月の御献立

前菜 壬生菜まいたけ浸しとんぶり

鮫肝幽庵蒸し

くり白和えクコの実

小鯛寿司菊花

くわい帆立射込み

セロリきんぴら 遠山椎茸

お椀 新蓮根真丈 ミニ大根

かに 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

御食事 新潟産こしひかり

御菜 肉時雨

留椀 赤出汁

水菓子 白いおしるこ

令和二年十月吉日

料亭 田中家 於