

日本料理

卯月の御献立

前菜 金時草金萵浸し
 ホワイトアスパラガス
 こしあぶら平貝黄味酢
 セロリきんぴら
 鮎煮浸し アボカド味噌漬
 赤パプリカ

御椀 毛蟹真丈
 三つ葉 塩桜

御造り 伊勢海老 平政 のどぐろ
 揚物 虎魚唐揚げ 檸檬

煮物 焼き茄子 南瓜 人参 新牛蒡
 鱈鱈餡 青味 生姜

強肴 黒毛和牛ヒレステーキ
 焼野菜 藻塩

御食事 鮪 雲丹 いくら 大葉

香の物 二種盛り
 留椀 赤出汁

水菓子 白いおしるこ
 特選抹茶アイス最中

令和七年四月吉日 式萬九千円

料亭 田中家 於

日本料理

卯月の御献立

前菜 金時草金萵浸し
 ホワイトアスパラガス
 こしあぶら平貝黄味酢
 セロリきんぴら
 鮎煮浸し アボカド味噌漬
 赤パプリカ

御椀 蛤真丈
 金目鯛 塩桜 三つ葉

御造り 鮪 平政 のどぐろ
 あしらい一式

揚物 鮑天ぷら 檸檬

煮物 焼き茄子 南瓜 人参 新牛蒡
 鱈鱈餡 青味 生姜

強肴 黒毛和牛ヒレステーキ
 焼野菜 藻塩

御食事 ホタルイカ そら豆

香の物 二種盛り
 留椀 赤出汁

水菓子 白いおしるこ
 特選抹茶アイス

令和七年四月吉日 式萬壺千円

料亭 田中家 於

日本料理

卯月の御献立

前菜 金時草金萵浸し
ホワイトアスパラガス
こしあぶら平貝黄味酢
セロリきんぴら
鮎煮浸し アボカド味噌漬
赤パプリカ

御椀 蛤真丈
金目鯛 塩桜 三つ葉

御造り 鮪 赤貝 平政
あしらい一式

焼物 太刀魚

煮物 焼き茄子 南瓜 人参 新牛蒡
鱈鱈餡 青味 生姜

強肴 黒毛和牛ローストビーフ
焼野菜

御食事 釜揚げしらす カリカリ梅
アスパラガス

香の物 二種盛り
留椀 赤出汁

水菓子 白いおしるこ

日本料理

卯月の御献立

前菜 金時草金萵浸し
ホワイトアスパラガス
こしあぶら平貝黄味酢
セロリきんぴら
鮎煮浸し アボカド味噌漬
赤パプリカ

御椀 桜海老真丈
干し椎茸 三つ葉 塩桜

御造り 鮪 平政
彩り一式

焼物 太刀魚

煮物 焼き茄子 南瓜 人参 新牛蒡
鱈鱈餡 青味 生姜

御食事 釜揚げしらす カリカリ梅
アスパラガス

香の物 二種盛り
留椀 赤出汁

水菓子 白いおしるこ

令和七年四月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

令和七年四月吉日 壺萬六千円

料亭 田中家 於

神奈川宿御膳

卯月の御献立

前菜

金時草金萵浸し

ホワイトアスパラガス

こしあぶら平貝黄味酢

セロリきんぴら

鮎煮浸し アボカド味噌漬

赤パプリカ

御椀

桜海老真丈

干し椎茸 三つ葉 塩桜

御造り

旬の鮮魚二種

彩り一式

焼物

太刀魚

御食事

ホタルイカ そら豆

香の物

二種盛り

留椀

赤出汁

水菓子

白いおしるこ

令和七年四月吉日

料亭 田中家 於