

日本料理

葉月の御献立

前菜

新取菜薄揚げ煮浸し
はす芋 焼き椎茸
蒸しつぶ貝 ずんだ和え
岩もずく おろし芋
玉蜀黍真丈
才巻海老
甘唐辛子

土瓶蒸し

鱧 松茸 蛤
酢橘 三つ葉

御造り

伊勢海老 鮪 のどぐろ

揚物

虎魚唐揚げ

煮物

焼き大根 茄子 南瓜 人参
青味 木の芽

強肴

黒毛和牛ヒレステーキ
焼野菜 藻塩

御食事

冷たい蕎麦 松茸天ぷら
寿司 イシガレイ 雲丹

水菓子

白いおしるこ
特選抹茶アイス最中

日本料理

葉月の御献立

前菜

新取菜薄揚げ煮浸し
はす芋 焼き椎茸
蒸しつぶ貝 ずんだ和え
岩もずく おろし芋
玉蜀黍真丈
才巻海老
甘唐辛子

土瓶蒸し

鱧 松茸
酢橘 三つ葉

御造り

鮪 イシガレイ のどぐろ
あしらひ一式

焼物替り

松茸天ぷら

煮物

焼き大根 茄子 南瓜 人参
青味 木の芽

強肴

黒毛和牛ヒレステーキ
焼野菜 藻塩

御食事

冷たい蕎麦
一口雲丹いくら丼

水菓子

白いおしるこ
特選抹茶アイス

令和七年八月吉日 式萬九千円

料亭 田中家 於

令和七年八月吉日 式萬壺千円

料亭 田中家 於

日本料理

葉月の御献立

前菜

新取菜薄揚げ煮浸し
はす芋 焼き椎茸
蒸しつぶ貝 ずんだ和え
岩もずく おろし芋
玉蜀黍真丈
才巻海老
甘唐辛子

御 椀

鰐 厚揚げ豆腐 松茸
三つ葉 梅肉 酢橘

御造り

鮪 赤貝 イシガレイ
あしらい一式

焼 物

鱸 白髪ねぎ
七味唐辛子焼浸し

煮 物

焼き大根 茄子 南瓜 人参
青味 木の芽

強 肴

黒毛和牛ローストビーフ
焼野菜 雲丹添え

御食事

鰻 錦糸玉子 おかひじき

香の物
留 椀

二種盛り
冷たい味噌汁

水菓子

白いおしるこ

日本料理

葉月の御献立

前菜

新取菜薄揚げ煮浸し
はす芋 焼き椎茸
蒸しつぶ貝 ずんだ和え
岩もずく おろし芋
玉蜀黍真丈
才巻海老
甘唐辛

御 椀

帆立真丈 松茸
三つ葉 酢橘

御造り

鮪 イシガレイ
彩り一式

焼 物

鱸 白髪ねぎ
七味唐辛子焼浸し

煮 物

焼き大根 茄子 南瓜 人参
青味 木の芽

御食事

牛しぐれ おかひじき

香の物
留 椀

二種盛り
冷たい味噌汁

水菓子

白いおしるこ

令和七年八月吉日 壺萬六千円

料亭 田中家 於

令和七年八月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

神奈川宿御膳

葉月の御献立

前菜

新取菜薄揚げ煮浸し
はす芋 焼き椎茸
蒸しつぶ貝 ずんだ和え
岩もずく おろし芋
玉蜀黍真丈
才巻海老
甘唐辛

御椀

帆立真丈 松茸
三つ葉 酢橘

御造り

旬の鮮魚二種
彩り一式

焼物

鱸 白髪ねぎ
七味唐辛子焼浸し

御食事

鰻 錦糸玉子 おかひじき

香の物

二種盛り

留椀

冷たい味噌汁

水菓子

白いおしるこ

令和七年八月吉日

料亭 田中家 於