

日本料理

師走の御献立

前菜

壬生菜 海苔浸し
梅田牛蒡真丈射込み
ボツタルガ チシャトウ
海鼠みぞれ和え
長芋 干し椎茸
胡麻和え

御椀

鮑 河豚白子
柚子 花穂

御造り

伊勢海老 鮪 のどぐろ

揚げ物

虎魚唐揚げ

煮物

海老芋 蓮根 慈姑
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

せこ蟹 生雲丹 おかひじき

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

日本料理

師走の御献立

前菜

壬生菜 海苔浸し
梅田牛蒡真丈射込み
ボツタルガ チシャトウ
海鼠みぞれ和え
長芋 干し椎茸
胡麻和え

御椀

蕪真丈 金目鯛
柚子 花穂

御造り

鮪 平目 のどぐろ
あしらい一式

焼物替り

鮑天ぷら

煮物

海老芋 蓮根 慈姑
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

河豚雑炊

焼き白子 万能葱

香の物

二種盛り

水菓子

白いおしるこ
特選抹茶アイス

令和七年十二月吉日 式萬九千円

料亭 田中家 於

令和七年十二月吉日 式萬壹千円

料亭 田中家 於

日本料理

師走の御献立

前菜

壬生菜 海苔浸し
梅田牛蒡真丈射込み
ボツタルガ チシャトウ
海鼠みぞれ和え
長芋 干し椎茸
胡麻和え

御椀

蕪真丈 金目鯛
柚子 花穂

御造り

鮪 赤貝 平目
あしらい一式

焼物

まながつお パプリカ

煮物

海老芋 蓮根 慈姑
人参 青味 木の芽

強肴

黒毛和牛ローストビーフ
焼野菜

御食事

蟹 芝海老 いくら
おかひじき

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

師走の御献立

前菜

壬生菜 海苔浸し
梅田牛蒡真丈射込み
ボツタルガ チシャトウ
海鼠みぞれ和え
長芋 干し椎茸
胡麻和え

御椀

蕪真丈 鯛
柚子 花穂

御造り

鮪 平目
彩り一式

焼物

太刀魚 パプリカ

煮物

海老芋 蓮根 慈姑
人参 青味 木の芽

御食事

蟹 いくら 錦糸玉子
おかひじき

香の物

二種盛り
留 椀 赤出汁

水菓子

白いおしるこ

令和七年十二月吉日 壺萬円

料亭 田中家 於

令和七年十二月吉日 壺萬六千円

料亭 田中家 於

神奈川宿御膳

師走の御献立

前菜

壬生菜 海苔浸し

梅田牛蒡真丈射込み

ボツタルガ チシャトウ

海鼠みぞれ和え

長芋 干し椎茸

胡麻和え

御椀

蕪真丈 蟹

柚子 花穂

御造り

旬の鮮魚二種

彩り一式

焼物

太刀魚

御食事

鮪 万能葱

香の物

二種盛り

留椀

赤出汁

水菓子

白いおしるこ

令和七年十二月吉日

料亭 田中家 於