

週で遷ろう季の食材、

確かめつなぐ、それが庵の週献立

かたや選りすぐりの材を仕入れる

月のひとしな

庵名物も織り交ぜて、

自分好みにつなぐは楽しきかな

腹も身のうちその日の都合で 気儘に遊ぶ食の宵

### 葉月の献立 第二週

御 献立

大暑

八月六日から八月十日まで

#### 肴五品

冬瓜すり流し 毛蟹 生姜

和牛冷しゃぶ 焼茄子 胡麻ぼん酢

本まぐろ酒盗和へ 独活

鰻白蒸し寿司 山椒塩がり

小吸椀 烏賊摘入れ 敷大根 蓮芋 柚子

#### 造り

鯉焼霜 雲丹 星鰈薄引

花丸胡瓜 紫芽 山葵 紫ぼん酢

#### 焼物

甘鯛炭火烧 茶豆塩茹で はじかみ

#### 口替り

鱈香り揚げ 梅肉 大葉 割ソース

#### 小鍋

鱧ちり鍋 豆腐 水菜 椎茸 長葱

浅葱一味 ぼん酢

#### 飯

釜炊 蓮根御飯 新銀杏 人参

赤出汁 香の物

平成卅年 葉月 吉日

金 田



料理一五〇〇〇円 奉一〇% 税八%

総額一七八二〇円

## 葉月の割烹

### 今月の選りすぐり

宮城 星鰈

#### 肴五品

一週替りの五品の酒肴が庵料理の楽しさ、旨酒の為のひと口の飯、時季を映す野菜、珍味ひとくち、旬の逸品をあしらひ、旨みの凝縮の小吸物で料理の幕開けです

#### 造り

盛り合わせ三種 四〇〇〇円  
本まぐろ 五〇〇〇円  
淡路鯛 四〇〇〇円  
宮城 星鰈 四〇〇〇円

青利烏賊 四〇〇〇円  
鱧切り落とし 梅紫 四五〇〇円  
生うに 海苔 五〇〇〇円

#### 焼物

甘鯛炭火烧 二五〇〇円  
太刀魚炭火烧 二五〇〇円  
うなぎ白焼 二五〇〇円  
きんき一風干し 四八〇〇円  
鮑バター焼 四五〇〇円  
特選和牛へれたれ焼 五〇g 四〇〇〇円  
特選和牛ロース塩山椒焼 五〇g 五〇〇〇円

和牛はお好みの量にてご利用いたします

#### 揚物

鱈香り揚げ 二〇〇〇円  
活け海老天麩羅 二〇〇〇円  
鱈フライ 二〇〇〇円

#### 蒸物

すっぽんふかひれ玉地蒸し 三五〇〇円  
鱧ちり鍋 二五〇〇円  
鯛あら炊き 二五〇〇円  
きんき煮付け 四八〇〇円  
季の野菜炊き合せ 二〇〇〇円  
丸鍋 焼葱 露生姜 三〇〇〇円  
和牛すき焼 三〇〇〇円

#### 煮物

釜炊 蓮根御飯 一〇〇〇円  
蓴菜素麺 一五〇〇円  
鯛茶漬け 胡麻だれ 二五〇〇円  
ざる蕎麦 一〇〇〇円  
じゃこ御飯 刻み梅 大葉 一〇〇〇円  
生うに御飯 黄身紫 三五〇〇円  
焼肉丼 二五〇〇円  
東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯 三五〇〇円

#### 飯 麵

茶豆 八〇〇円  
いわしみりん干し 一〇〇〇円  
フルーツトマト 琥珀酢 一〇〇〇円  
トマトサラダ 一二〇〇円  
半干し子 二三〇〇円  
山梨桃 二五〇〇円

#### 追肴

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐 八〇〇円  
杏子のジェラート 九〇〇円  
ブランドジェラート 一二〇〇円

#### 甘味

水菓子 二五〇〇円

※別途、奉仕料一〇%を申し受けます。消費税八%をお預かりいたします。