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

霜月の献立　第四週

御献立　立冬
十一月十九日から十一月二十四日まで

肴五品　菜花辛子浸し 百合根
海老芋含め揚げ 銀杏
小柱みぞれ酢和へ 三つ葉 蓮根
石川 鰤握り寿司 がり
小吸椀 白味噌仕立て 海老真丈 近江蕪ら
松葉柚子

造り　戻り鰹焼霜 皮はぎ 青利烏賊
花穂 紫芽 生姜 紫 ぽん酢

焼物　真名鰹炭火焼 林檎生姜煮 はじかみ

口替り　香箱蟹 外子 内子 打ち胡瓜 土佐酢

煮物　石川 鰤 大根旨煮 菊菜 辛子

飯　釜炊 氏郷新米 漬け鮪 海苔 山葵
赤出汁 香の物

平成卅年　霜月　吉日

金田中 庵

料理一五〇〇〇円　奉一〇% 税八%
総額 一七八二〇円

霜月の割烹

今月の選りすぐり　戸井 本まぐろ　石川 鰤

肴五品　- 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、旬の逸品をあしらい、旨みの凝縮の小吸物で料理の幕開けです　四〇〇〇円

造り　盛り合わせ三種　四〇〇〇円
戸井 本まぐろ　六〇〇〇円
淡路 鯛　四〇〇〇円
気仙沼 鰹　三〇〇〇円
皮はぎ 肝ぽん酢　五〇〇〇円
ふく薄造り　六〇〇〇円
茹で香箱蟹 土佐酢　二五〇〇円
青利烏賊　三〇〇〇円
いくら醤油漬け　三〇〇〇円
的矢 生牡蠣 一個　九〇〇円

焼物　真名鰹炭火焼　二〇〇〇円
石川 鰤炭火焼　二〇〇〇円
ふく白子　三五〇〇円
うなぎ白焼　二五〇〇円
特選和牛ヘレたれ焼 五〇g　六〇〇〇円
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用意いたします

揚物　牡蠣フライ　二〇〇〇円
ふく唐揚げ　三五〇〇円

蒸物　すっぽん ふかひれ玉地蒸し　三五〇〇円

煮物　石川 鰤 大根旨煮　二〇〇〇円
きんき煮付け　五〇〇〇円
季の野菜炊き合せ　二〇〇〇円
和牛すき焼き　三〇〇〇円

小鍋　葱鮪鍋　二五〇〇円
丸鍋 焼葱 露生姜　三〇〇〇円

飯麺　釜炊 氏郷新米 漬け鮪 海苔 山葵　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
いくら御飯　三〇〇〇円
鰻丼　三五〇〇円
焼肉丼　二五〇〇円
東丼 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯　三五〇〇円

追肴　トマト 玉葱 琥珀酢掛け　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
炙り干し子　三〇〇〇円

水菓子　富有柿　一〇〇〇円
洋梨 ラ・フランス　一〇〇〇円

甘味　抹茶と黒蜜の峰岡豆腐　八〇〇円
ブランデージェラート　一五〇〇円
マスカルポーネ果実和へ 蜂蜜掛け　一五〇〇円

※ 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。