

水無月の割烹

今月の選りすぐり 活け鮎 のどくろ

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
 庵名物も織り交せて、
 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

水無月の献立 第四週



御 献 立 芒種

六月十九日から六月二十四日まで

肴五品 琥珀掛け 焼茄子 雲丹 蓮芋 振り柚子

鯛南蛮干し 酢取茗荷

白芋茎 丸吉野煮 浅葱 生姜

煮あわび握り 寿司 がり

小吸碗 穴道湖 大蜆汁

造り 梅雨鮪 青利烏賊 本鮪とろろ和へ

花丸胡瓜 紫芽 山葵 紫ぼん酢

焼物 のどくろ炭火烧 枝豆焼 はじかみ

口替り 鮎姿揚げ 万願寺唐辛子 蓼酢

小鍋 鱧出汁 鱧しゃぶ 豆腐 水菜

浅葱一味 ぼん酢

飯 釜炊 唐もろこし御飯 赤出汁 香の物

平成廿九年 水無月 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

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
 の逸品をあしらい、旨みの凝縮の小吸物で料理の幕開けです
 本体四〇〇〇円 税込四三二〇円

造り

盛り合わせ三種 四〇〇〇円 四三二〇円
 本まぐろ 五五〇〇円 五九四〇円
 釣り鮎 二〇〇〇円 二一六〇円
 こち薄造り 四〇〇〇円 四三二〇円
 特製鯛昆布メ 四〇〇〇円 四三二〇円
 鱧切り落とし 梅紫 四〇〇〇円 四三二〇円
 蒸しあわび 五〇〇〇円 五四〇〇円
 生うに 海苔 五〇〇〇円 五四〇〇円
 青利烏賊 三〇〇〇円 三二四〇円

焼物

のどくろ炭火烧 三〇〇〇円 三二四〇円
 若鮎炭火烧 二五〇〇円 二七〇〇円
 うなぎ白焼 二五〇〇円 二七〇〇円
 きんき一風干し 四三〇〇円 四六四〇円
 鮑バター焼 四五〇〇円 四八六〇円
 特選和牛へれたれ焼 五〇g 四〇〇〇円 四三二〇円
 特選和牛ロース塩山椒焼 五〇g 五〇〇〇円 五四〇〇円
和牛はお好みの量にてご用意いたします

口替り

鮎姿揚げ 二〇〇〇円 二一六〇円
 こち唐揚げ 二〇〇〇円 二一六〇円
 小柱かき揚げ 二五〇〇円 二七〇〇円
 和牛湯引き 二五〇〇円 二七〇〇円
 すっぽん ふかひれ玉地蒸し 三五〇〇円 三七八〇円
 豊後釣りアジフライ 二〇〇〇円 二一六〇円

煮物

鱧出汁 鱧しゃぶ 二〇〇〇円 二一六〇円
 鯛あら炊 二五〇〇円 二七〇〇円
 季の野菜炊き合せ 二〇〇〇円 二一六〇円
 丸鍋 焼葱 露生姜 三〇〇〇円 三二四〇円
 和牛すき焼 三〇〇〇円 三二四〇円
 きんき煮付け 四三〇〇円 四六四〇円

飯 麵

釜炊 唐もろこし御飯 一〇〇〇円 一〇八〇円
 冷製 稲庭うどん 一〇〇〇円 一〇八〇円
 鰻まぶし飯 二五〇〇円 二七〇〇円
 鯛茶漬 胡麻だれ 二五〇〇円 二七〇〇円
 翡翠麵 一〇〇〇円 一〇八〇円
 かりかり梅とじゃこ御飯 一〇〇〇円 一〇八〇円
 生うに御飯 黄身紫 三〇〇〇円 三二四〇円
 焼肉丼 三五〇〇円 三七八〇円
 東井 庵名物 黄身醬油漬けまぐろのご飯 三五〇〇円 三七八〇円

追肴

東京しゃも唐揚げ 一五〇〇円 一六二〇円
 甘塩いわし 一〇〇〇円 一〇八〇円
 たたみいわし 一〇〇〇円 一〇八〇円
 トマト 玉葱 琥珀酢掛け 一〇〇〇円 一〇八〇円
 トマト サラダ 一二〇〇円 一二九六円
 炙り干し子 三〇〇〇円 三二四〇円
 半生干し子 三五〇〇円 三七八〇円

水菓子

山梨 プレミアムピーチ 三〇〇〇円 三二四〇円
 アップルマンゴー 二五〇〇円 二七〇〇円

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐 八〇〇円 八六四円
 マンゴーのふわふわ峰岡豆腐 八〇〇円 八六四円

※別途、奉仕料一〇%を上限二〇〇〇円(一人)迄で申し受けます