

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

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

六月十八日から六月二十三日まで

肴五品

湯霜海老 蓴菜 胡瓜 柚香酢
鱧葛湯引き 梅紫

薄餅葱唐墨

笹包み 時鮭飯蒸し 木の芽

小吸碗 沢煮仕立 牛蒡 レタス 茗荷

九条葱 独活 背脂 胡椒

造り

鯉焼霜 虎魚薄引 青利烏賊
花丸胡瓜 紫芽 山葵 紫ぼん酢

焼物

甘鯛炭火烧 万願寺土佐和へ
はじかみ

口替り

太刀魚山椒揚げ 唐もろこし

煮物

丸茄子 雲丹 白芋茎 山葵 薄葛餡

飯

釜炊 鱈と新生姜の炊込み御飯
赤出汁 香の物

平成卅年 水無月 吉日

金 田



料理一五〇〇円 奉一〇% 税八%

総額 一七八二〇円

水無月の割烹

今月の選りすぐり

四万十川 活け鮎

肴五品

一週替りの五品の肴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

本体四〇〇〇円 税込四三二〇円

造り

盛り合わせ三種
本まぐろ 四〇〇〇円 四三二〇円
鱧切り落とし 梅紫 五〇〇〇円 五四〇〇円
おこぜ薄造り 三〇〇〇円 三二四〇円
青利烏賊 五〇〇〇円 五四〇〇円
蒸し鮑 四〇〇〇円 四三二〇円
生うに 海苔 四五〇〇円 四八六〇円
鯛胡麻和へ 五〇〇〇円 五四〇〇円
四〇〇〇円 四三二〇円

焼物

甘鯛炭火烧 二五〇〇円 二七〇〇円
四万十 鮎炭火烧 五〇〇〇円 五四〇〇円
うなぎ白焼 二五〇〇円 二七〇〇円
きんぎ一風干し 四五〇〇円 四八六〇円
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

太刀魚山椒揚げ 唐もろこし 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
アジフライ 二〇〇〇円 二一六〇円
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

煮物

丸茄子 雲丹 薄葛餡 二〇〇〇円 二一六〇円
きんぎ煮付け 四五〇〇円 四八六〇円
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

飯 麵

釜炊 鱈と新生姜の炊込み御飯 一五〇〇円 一六二〇円
鰻まぶし御飯 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
信州ざるそば 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 三五〇〇円 三七八〇円
焼肉丼 二五〇〇円 二七〇〇円
東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯 三五〇〇円 三七八〇円

追肴

枝豆 八〇〇円 八六四円
甘塩いわし 一〇〇〇円 一〇八〇円
フルーツトマト 琥珀酢 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
半干し子 二三〇〇円 二四八四円
干し子 三五〇〇円 三七八〇円

水菓子

無花果 九〇〇円 九七二円

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐 八〇〇円 八六四円
マンゴーの峰岡豆腐 八〇〇円 八六四円
杏のジェラート 九〇〇円 九七二円
三種のベリージェラート 一〇〇〇円 一〇八〇円
ブランドーと果実ジェラート 一四〇〇円 一五一二円

※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