

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

### 如月の献立 第四週

御 献立

二月十九日から二月二十四日まで

雨水

#### 肴五品

海老落 蓮根白粕和へ  
煮穴子玉地蒸し 百合根 振り柚子  
酢メいわし 叩き梅 大葉  
青利烏賊 井山わさび 海苔  
小吸椀 筍 白魚 蕪ら木 の芽

#### 造り

本まぐろ 鯛削ぎ造り 雲丹  
花穂 紫芽 山葵 紫 ぼん酢

#### 焼物

鱈 柚香焼 トマト甘酢漬け はじかみ

#### 口替り

九絵揚げ出し 馬鈴薯含め煮 浅葱  
粉山椒

#### 小鍋

和牛薄切り 新玉ねぎ 水菜 ぼん酢

#### 飯

釜炊 甘鯛御飯 牛蒡 木の芽  
赤出汁 香の物

平成卅年 如月 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

### 如月の割烹

今月の選りすぐり

四島ばふん雲丹

対馬 九絵

一週替りの五品の肴着が庵料理の楽しさ、  
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

鯛削ぎ造り

特製 鯛昆布メ

車海老 二本

墨烏賊

四島ばふん雲丹 海苔

#### 焼物

鱈 柚香焼

ふく白子焼

うなぎ白焼

きんき一風干し

鮑バター焼

鹿児島焼筍

特選和牛へれたれ焼 五〇g

特選和牛ロース塩山椒焼 五〇g

和牛はお好みの量にてご用意いたします

九絵揚げ出し

鱈フライ

宍道湖 白魚天麩羅

車海老天麩羅 二本

和牛湯引き

すっぽん ふかひれ玉地蒸し

ふく唐揚げ

#### 煮物

和牛薄切り小鍋仕立て

九絵鍋

きんき煮付け

季の野菜炊き合せ

丸鍋 焼葱 露生姜

和牛すき焼

#### 飯 麵

釜炊 甘鯛御飯

鰻まぶし御飯

鯛茶漬 胡麻だれ

信州ざるそば

かりかり梅とじゃこ御飯

生うに御飯 黄身紫

焼肉 井

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

#### 追肴

あん肝有馬煮

自家製 唐墨

甘塩いわし

たたみいわし

信州フルーツトマト 琥珀酢

トマトサラダ

炙り干し子

半生干し子

水菓子

特選いちご

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

林檎のふわふわ峰岡豆腐

苺のジェラート

二七〇〇円

二一六〇円

三三八〇円

二七〇〇円

四八六〇円

四八六〇円

二一六〇円

四三二〇円

四三二〇円

三七八〇円

二一六〇円

四八六〇円

四八六〇円

二一六〇円

四三二〇円

五四〇〇円

二七〇〇円

二一六〇円

二一六〇円

二一六〇円

三七八〇円

二七〇〇円

三七八〇円

三七八〇円

二一六〇円

三二四〇円

四八六〇円

二一六〇円

二一六〇円

三二四〇円

三二四〇円

一六二〇円

二七〇〇円

二七〇〇円

二七〇〇円

一〇八〇円

一〇八〇円

三七八〇円

三七八〇円

三七八〇円

四一〇四円

三二四〇円

一〇八〇円

一〇八〇円

一〇八〇円

一二九六円

三二四〇円

三二四〇円

一三五〇円

八六四円

八六四円

一〇八〇円

一〇八〇円

一〇八〇円

※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