

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

卯月の献立 第三週



御 献 立

清明

四月十六日から四月二十一日まで

肴五品

海老 春きやべつ煮浸し 糸賀喜

渡り蟹 百合根玉味噌焼

新水雲 唐草赤貝 大根 吸い酢

敷笹 桜鱒寿司 白板昆布 がり

小吸杭 京都 白子筍 若布 蕨木の芽

造り

勝浦 本鮪 目板鰈 鳥貝 花山葵

花穂 紫芽 山葵 紫ぼん酢

焼物

稚鮎炭火烧 蓮根油焼 はじかみ

刻み蓼酢

口替り

白アスパラ 雲丹玉地蒸し 鞘豆

薄葛餡 花柚子

小鍋

沢煮仕立 油目 牛蒡 独活 三つ葉

口胡椒

飯

釜炊 京都 筍御飯 薄揚 叩き木の芽

赤出汁 香の物

平成卅年 卯月 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

卯月の割烹

今月の選りすぐり

琵琶湖 稚鮎 花山椒

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

造り

盛り合わせ三種

紀州勝浦 本まぐろ

目板鰈薄造り

桜鯛胡麻和へ

渡り蟹 生姜酢

生うに 海苔

焼物

稚鮎炭火烧

うなぎ白焼

きんき一風干し

鮑バター焼

京都焼筍

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

口替り

白アスパラ 雲丹玉地蒸し

小柱かき揚げ

雲丹磯辺揚げ

江戸前アジフライ

花山椒 和牛湯引き

すっぽん ふかひれ玉地蒸し

煮物

油目 牛蒡沢煮仕立て

筍 若布含め煮

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 京都 筍御飯

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

焼肉丼

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

追肴

甘塩いわし

信州フルーツトマト 琥珀酢

トマトサラダ

半生干し子

水菓子

いちご マスカルポーネ

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

桜のふわふわ峰岡豆腐

苺のジェラート

ブランドーと果実ジェラート

苺 柑橘大福

※別途、奉仕料一〇%を上乗二〇〇〇円(一人)迄で申し受けます