

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

文月の献立 第四週

御

献立

小暑

七月十八日から七月二十二日まで

肴五品

唐もろこし豆腐 蓴菜 旨出汁 山葵

無花果胡麻味噌掛け 枝豆

鯛梅香干し 酢取り蓮根

新子握り寿司 がり

小吸椀 鱧 焼茄子 薄牛蒡 柚子

造り

あこう薄造り本まぐろ 伊佐木

花丸胡瓜 紫芽 山葵 紫ぼん酢

焼物

甘鯛柚香焼 衣かつぎ はじかみ

口替り

江戸前 鱧薄衣揚げ 万願寺 天出汁

小鍋

鮑しやぶしやぶ 豆腐 宝蓮草

肝ぼん酢

飯

鯛そぼろ飯 煎り卵 絹さや

赤出汁 香の物

平成廿九年 文月 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

文月の割烹

今月の選りすぐり

房州鮑 あこう

肴五品

週替りの五品の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 四〇〇〇円
本まぐろ 五五〇〇円
釣り鱒 二〇〇〇円
あこう 四〇〇〇円

特製鯛昆布メ 四〇〇〇円

房州蒸しあわび 五五〇〇円

生うに 海苔 五〇〇〇円

赤烏賊 三〇〇〇円

焼物

甘鯛柚香焼 二〇〇〇円
うなぎ白焼 二五〇〇円

きんき一風干し 四三〇〇円

鮑バター焼 四五〇〇円

特選和牛へれたれ焼 五〇g 四〇〇〇円

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 五〇〇〇円

江戸前 鱧薄衣揚げ 二〇〇〇円

あこう酒蒸し 二五〇〇円

小柱かき揚げ 二五〇〇円

和牛湯引き 二五〇〇円

すっぽん ふかひれ玉地蒸し 三五〇〇円

豊後釣りアジフライ 二〇〇〇円

煮物

鮑しやぶしやぶ小鍋仕立て 二五〇〇円

あこうあら炊き 二五〇〇円

鯛あら炊 二五〇〇円

季の野菜炊き合せ 二〇〇〇円

丸鍋 焼葱 露生姜 三〇〇〇円

和牛すき焼 三〇〇〇円

きんき煮付け 四三〇〇円

飯

鯛そぼろ飯 一五〇〇円

鰻まぶし飯 二五〇〇円

鯛茶漬 胡麻だれ 二五〇〇円

翡翠麺 一〇〇〇円

かりかり梅とじやこ御飯 一〇〇〇円

生うに御飯 黄身紫 三〇〇〇円

焼肉丼 三五〇〇円

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯 三五〇〇円

甘塩いわし 一〇〇〇円

たたみいわし 一〇〇〇円

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

炙り干し子 三〇〇〇円

半生干し子 三五〇〇円

水菓子

山梨 プレミアムピーチ 三〇〇〇円

アップルマンゴー 二五〇〇円

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐 八〇〇円

いちじくのふわふわ峰岡豆腐 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