

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

### 葉月の献立 第二週

御 

献立

立秋

八月七日から八月十二日まで

#### 肴五品

冷製冬瓜旨煮 叩き海老 振り柚子

新銀杏 唐もろこし かき揚げ

白芋茎 干し子浸し

丸玉地飯 御所麩 生姜餡 浅葱

小吸椀 きんき 敷大根 三つ葉 柚子

#### 造り

虎魚薄造り 雲丹 鱧焼霜

花丸胡瓜 紫芽 山葵 紫ぼん酢

#### 焼物

甘鯛炭火烧 万願寺焼浸し はじかみ

#### 口替り

毛蟹包み蒸し 辛子酢醤油

#### 小鍋

あここう 豆腐 長葱 水菜

浅葱 一味 ぼん酢

#### 飯

釜飯 穴子飯 実山椒 海苔

赤出汁 香の物

平成廿九年 葉月 吉日

金 田

中 庵 

料理一五〇〇〇円 奉一〇% 税八%

総額 一七八二〇円

### 葉月の割烹

今月の選りすぐり

房州鮑

#### 肴五品

一週替りの五品の酒肴が庵料理の楽しき、  
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

#### 造り

盛り合わせ三種 四〇〇〇円  
本まぐろ 五五〇〇円  
釣り鮭 二〇〇〇円  
おこぜ 五〇〇〇円  
特製鯛昆布メ 四〇〇〇円  
かつお 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  
白鳥賊 三〇〇〇円

#### 焼物

甘鯛炭火烧 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

#### 煮物

あここう小鍋仕立て 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

#### 口替り

毛蟹包み蒸し 二〇〇〇円  
甘鯛うろこ揚げ 二〇〇〇円  
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  
釣りアジフライ 二〇〇〇円

#### 飯

釜飯 穴子飯 一五〇〇円  
鰻まぶし御飯 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  
かりかり梅とじゃこ御飯 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

#### 追肴

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 八〇〇円  
フランデー漬け 葡萄ジェラート 一三〇〇円

※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