

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

神無月の献立 第三週



御 献 立

寒露

十月十六日から十月二十一日まで

肴五品

鰻蒲焼 胡瓜 菊花 生姜酢

ずわい蟹 玉味噌焼 銀杏 百合根

牡蠣 昆布蒸し ぼん酢

鯖寿司 実山椒 白板昆布 がり

小吸杭 蛤吸い 短冊大根 人参 木の芽

造り

戻り鯉焼霜 虎魚 墨烏賊

花穂 紫芽 山葵 ぼん酢 紫

焼物

甘鯛炭火烧 菊菜胡麻浸し はじかみ

口替り

信州 天然茸 天麩羅 天出汁

小鍋

九絵 豆腐 長葱 白菜 浅葱 ぼん酢

飯

釜炊 新米御飯 芋煮 和牛 里芋 蒟蒻

赤出汁 香の物

平成廿九年 神無月 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

今月の選りすぐり

神無月の割烹

信州 天然茸

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

かつお

おこぜ薄造り

墨烏賊

特製 鯛昆布メ

いくら醤油漬け

生うに 海苔

焼物

甘鯛炭火烧

うなぎ白焼

きんき一風干し

鮑バター焼

特選和牛へれたれ焼 五〇ㇺ

特選和牛ロース塩山椒焼 五〇ㇺ

和牛はお好みの量にてご用意いたします

口替り

信州 天然茸 天麩羅

和牛湯引き

すつぽん ふかひれ 玉地蒸し

牡蠣フライ

甘鯛うろこ揚げ

ふぐ唐揚げ

煮物

九絵小鍋仕立て

鯛あら炊

季の野菜炊き合せ

丸鍋 焼葱 露生姜

和牛すき焼

きんき煮付け

飯 麵

釜炊 新米御飯 芋煮

鰻まぶし御飯

いくら御飯

鯛茶漬け 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

たたみいわし

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマト サラダ

炙り干し子

半生干し子

水菓子

奈良柿

洋梨 オーロラ

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

洋梨のふわふわ峰岡豆腐

渋皮栗のジェラート

ブランドー漬け 葡萄 ジェラート

※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