

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

庵名物も織り交ぜて、
月のひとしな

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

立春

二月十八日から二月二十三日まで

肴五品

海老芋含め揚げ 落の薑

鯛玉味噌焼 蓮根

新このこ 菜花昆布メ

自然薯飯 漬まぐろ 山葵

小吸碗のどくろ 敷大根 萬苺唐 柚子

造り

鯛薄引 細魚 生雲丹

花穂 紫芽 山葵 紫 ぼん酢

焼物

寒諸子炭火焼 蚕豆艶煮 はじかみ

木の芽酢

口替り

九絵葱油蒸し 御所麩 白菜

煮物

小蛤 筍 蕪ら 春菊 生姜 餡掛け

木の芽

麵

味噌仕立て 牡蠣うどん 九条葱 粉山椒

平成廿一年 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

対馬 九絵 石巻 真鴨

肴五品

週替りの五品の酒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 五〇〇〇円

初かつお 三〇〇〇円

淡路鯛 四〇〇〇円

墨烏賊 三〇〇〇円

厚岸 生雲丹 海苔 六〇〇〇円

焼物

寒諸子炭火焼 二〇〇〇円

のどくろ炭火焼 四〇〇〇円

ふく白子 三五〇〇円

うなぎ白焼 二五〇〇円

石巻 真鴨 山椒焼 二五〇〇円

特選和牛 ロース 塩山椒焼 五〇〇円

特選和牛 ヘレたれ焼 五〇〇円

和牛はお好みの量にてご用意いたします 六〇〇〇円

牡蠣フライ 二〇〇〇円

春野菜天麩羅 二〇〇〇円

九絵葱油蒸し 二五〇〇円

すっぽん ふかひれ 玉地蒸し 三五〇〇円

煮物 二〇〇〇円

小蛤 筍 蕪ら 春菊 生姜 餡掛け 二〇〇〇円

季の野菜炊き合せ 二〇〇〇円

和牛すき焼き 三〇〇〇円

松阪牛ヘレ湯引き 六〇〇〇円

小鍋 二五〇〇円

丸鍋 焼葱 露生姜 三〇〇〇円

飯 一五〇〇円

味噌仕立て 牡蠣うどん 九条葱 粉山椒 二五〇〇円

鯛茶漬 胡麻だれ 二五〇〇円

ざる蕎麦 一〇〇〇円

じゃこ御飯 刻み梅 大葉 一〇〇〇円

東井 庵名物 黄身醬油漬けまぐろのご飯 四〇〇〇円

焼肉丼 二五〇〇円

追肴 一〇〇〇円

トマト 玉葱 琥珀酢掛け 一二〇〇円

トマト サラダ 三〇〇〇円

自家製 唐墨 三〇〇〇円

炙り干し子 三〇〇〇円

炙り生干し子 三五〇〇円

水菓子 一八〇〇円

苺 あまおう 一八〇〇円

甘味 八〇〇円

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐 九〇〇円

苺大福 一二〇〇円

苺 ジェラート 一二〇〇円

苺 ブランデー ジェラート 一八〇〇円

※別途、奉仕料一〇%を申し受けます。消費税八%をお預かりいたします。