

皐月の割烹

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

皐月の献立 第五週

御 

献立

小満

五月二十七日から五月三十一日まで

肴五品

渡り蟹 白芋茎吉野煮 木の芽

焼穴子 胡瓜 独活生姜酢

鱈なめろう

笹巻 鰻山椒煮飯蒸し 紫葉漬け

小吸碗 鯛葛打ち 焼茄子 姫竹 柚子

造り

鯉焼霜 真子鰈薄引 生雲丹

花丸胡瓜 紫芽 生姜 山葵 紫

焼物

太刀魚利休焼 枝豆塩茹で はじかみ

口替り

鱧薄衣揚げ 万願寺 天梅紫

小鍋

和牛薄切 新牛蒡 九条葱 ぼん酢

飯

釜炊 時鮭御飯 叩き木の芽

赤出汁 香の物

令和元年 皐月 吉日

金田

中野庵 

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

琵琶湖 稚鮎

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

四〇〇〇円

造り

盛り合わせ三種

奄美本まぐろ

真子鰈

鱧切落とし

房州鰹

豊後鱈

青利烏賊

舞鶴鳥貝

秋田 渡り蟹 生姜酢

生雲丹 海苔

焼物

太刀魚利休焼

稚鮎炭火焼

時鮭炭火焼

うなぎ白焼

鮑バター焼

特産松阪牛へれたれ焼 五〇g

和牛はお好みの量にてご用意いたします

揚物

鱧薄衣揚げ

鱈フライ

車海老天麩羅

蒸物

すっぽん ふかひれ玉地蒸し

煮物

きんき煮付け

季の野菜炊き合せ

和牛すき焼き

特産松阪牛へレ湯引き

小鍋

和牛薄切 新牛蒡小鍋仕立て

丸鍋 焼葱 露生姜

飯

釜炊 時鮭御飯 叩き木の芽

鯛茶漬け 胡麻だれ

ざる蕎麦

うなぎまぶし飯

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

焼肉丼

追肴

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマトサラダ

釜茹で白アスパラ

駿河たたみいわし

炙り干し子

水菓子

宮崎 マンゴー

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

無花果の峰岡豆腐

苺ジェラート

苺ブランドージェラート

※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。