

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

庵名物も織り交ぜて、

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

### 師走の献立 第五週



献立

冬至

十二月二十七日から十二月二十九日まで

#### 肴五品

焼胡麻豆腐 山葵 美味出汁

叩き海老 ちぢみ蓮草 黄身紫

自家製 唐墨大根

寒筍寿司 木の芽しゃりがり

小吸碗 九絵 蕪ら 九条葱 柚子

#### 造り

本まぐろ 鯛×鯖

花穂 紫芽 山葵 紫ぼん酢

#### 焼物

寒鰯照焼 敷き大根 叩き木の芽

はじかみ

#### 口替り

蟹 烏賊磯辺揚げ 葱姑 天出汁

#### 煮物

真鴨治部煮 寒筍 椎茸 水菜 山葵

#### 飯

釜炊き 氏郷米 自然薯とろろ

打ち大葉 海苔 赤出汁 香の物

令和三年 師走 吉日

金田



料理一六五〇〇円(税込) 奉一〇%

総額一八一五〇円

## 師走の割烹

今月の選りすぐり

千葉 真鴨

#### 肴五品

一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

墨烏賊

くじら赤身

メ鯖

淡路鯛

大船渡 本まぐろ

生雲丹 海苔

蒸し鮑

#### 焼物

千葉 真鴨山椒焼

うなぎ白焼

氷見 鰯炭火焼

ふく白子焼

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利用いたします

牡蠣フライ

ふく白子天麩羅

#### 蒸物

白甘鯛酒蒸し

#### 煮物

季の野菜炊き合せ

真鴨治部煮

#### 小鍋

丸鍋

千葉 真鴨鍋

万葉牛すき鍋

#### 飯 麵

ざる蕎麦

梅 じゃこ山椒御飯

自然薯とろろ御飯

鯛茶漬け 胡麻だれ

焼肉井

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

生雲丹 白トリユフ掛け御飯

#### 追肴

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマトサラダ

干し子

半干し子

#### 水菓子

苺 スカイベリー

#### 甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

苺大福

苺のジェラート

ブランドジェラート

※表示は全て税込価格でございます。別途、奉仕料一〇%を申し受けます。