

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

皐月の献立 第四週



献立 立夏 五月十六日から五月二十一日まで

肴五品 無花果 胡麻餡掛け 海老 枝豆

順菜 胡瓜 独活吸い酢

鱧湯引き 梅紫

笹包み 唐もろこし 百合根御飯

小吸椀 鯛葛打ち 冬瓜 花柚子

造り 本まぐろ 真子鰈 青利烏賊

花穂 紫芽 山葵 紫ぼん酢

焼物 鱒の助炭火烧 伽羅路 はじかみ

口替り 稚鮎唐揚げ 天豆 酢橘塩

煮物 ふかひれ餡掛け 丸茄子阿蘭陀煮

鞘豆 露生姜

麺 桜海老 新玉葱天蕎麦 浅葱

令和四年 皐月 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

皐月の割烹

今月の選りすぐり

琵琶湖 稚鮎 気仙沼 鱒の助

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

青利烏賊

くじら赤身

初かつお

渡り蟹 生姜酢

真子鰈

本まぐろ

生雲丹 海苔

焼物 琵琶湖 稚鮎炭火烧

うなぎ白焼

鱒の助炭火烧

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 唐もろこしかき揚げ

桜海老かき揚げ

烏賊天麩羅

海老天麩羅

鱈フライ

蒸物 すっぽん ふかひれ玉地蒸し

煮物 季の野菜炊き合せ

丸茄子 ふかひれ餡掛け

きんき煮付け

小鍋 丸鍋

万葉牛すき鍋

葱鮪鍋

飯 麺 ざる蕎麦

桜海老天蕎麦

自然薯とろろ御飯

鯛茶漬 胡麻だれ

鰻まぶし御飯

焼肉丼

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

追肴

沖繩 枝豆

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマトサラダ

自家製 唐墨

水菓子 宮崎 マンゴー

甘味 抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

いちじく大福

※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。