

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

### 葉月の献立 第二週



献

立

立秋

八月五日から八月十三日まで

肴五品

海老そぼろ餡 焼茄子 ぶり柚子

寄せ唐もろこし 星おくら

揚げ新銀杏

新烏賊握り寿司 酢橘塩 がり

小吸碗 鱧 早松茸

造り

本まぐろ 虎魚 雲丹

花丸胡瓜 紫芽 ぼん酢 紫

焼物

のどくろ炭火烧 無花果 甘煮

はじかみ

口替り

あわび 毛蟹 胡瓜 琥珀酢 掛け

小鍋

甘鯛 千寿葱 順菜 柚子

飯

釜炊き 鮎御飯 出汁掛け 刻み蓼

山葵 海苔 香の物

令和四年 葉月 吉日

金 田



料理一九八〇〇円(税込) 奉一〇%

総額 二一七八〇円

### 葉月の割烹

今月の選りすぐり

利尻 雲丹

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

五五〇〇円

造り

盛り合わせ三種

四四〇〇円

新烏賊

三八五〇円

虎魚薄造り

五五〇〇円

毛蟹 生姜酢

五五〇〇円

利尻 生雲丹 海苔

六六〇〇円

本まぐろ

六六〇〇円

焼物

うなぎ白焼

三三〇〇円

のどくろ炭火烧

三三〇〇円

甘鯛炭火烧

三三〇〇円

長良川 鮎炭火烧

三三〇〇円

鮑バター焼

六六〇〇円

特産松阪牛へれたれ焼 五〇g

七七〇〇円

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 かけ揚げ

一九八〇円

海老天麩羅

二二〇〇円

鱈フライ

二七五〇円

蒸物

すっぽん ふかひれ 玉地蒸し

六六〇〇円

煮物

季の野菜炊き合せ

二二〇〇円

のどくろ煮付け

五五〇〇円

小鍋

丸鍋

三三〇〇円

甘鯛 千寿葱 順菜

三三〇〇円

万葉牛すき鍋

三八五〇円

万葉牛湯引き

三八五〇円

飯

ざる蕎麦

一一〇〇円

唐もろこし御飯

一六五〇円

鮎御飯

一六五〇円

自然薯とろろ御飯

一九八〇円

鯛茶漬 胡麻だれ

二七五〇円

焼肉井

三八五〇円

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

四四〇〇円

追肴

枝豆

一一〇〇円

トマト 玉葱 琥珀酢 掛け

一一〇〇円

トマトサラダ

一三二〇円

鮎うるか

三三〇〇円

自家製 唐墨

三八五〇円

干し子

四四〇〇円

半干し子

五五〇〇円

水菓子

二二〇〇円

山梨 桃

二二〇〇円

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

八八〇円

マスカット大福

一三二〇円

※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。