

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

如月の献立 第四週

御

献立

二月十九日から二月二十四日まで

雨水

肴五品 若筍煮 菜花 木の芽

墨烏賊 葉山葵和へ

炙り唐墨 大根

松葉蟹蒸し 寿司 がり

小吸椀 方々 敷大根 三つ葉 柚子

造り 本まぐろ ふく薄造り 雲丹

花穂 紫芽 山葵 紫ぼん酢

焼物 甘鯛炭火烧 天豆艶煮 はじかみ

口替り 薄衣揚げ 牡蠣 たららの芽 こごみ 天出汁

煮物 湯葉包み 煮穴子 豆腐 菊菜 梅人参 薄葛餡掛け 山葵

飯 釜炊き 鯛と葉牛蒡御飯 赤出汁 香の物

令和六年 如月 吉日

金 田 中 庵

料理一九八〇〇円(税込) 奉一〇%

総額 二一七八〇円

如月の割烹

今月の選りすぐり

愛媛 白甘鯛

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

酢×鯛

墨烏賊

淡路鯛

松葉蟹 捌き身

銚子 本まぐろ

ふく薄造り

生雲丹

焼物

うなぎ炭火烧

鹿児島 焼たけのこ

鱒炭火烧

白甘鯛炭火烧

ふく白子焼

炙り鳥貝

大トロ七味焼

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

牡蠣フライ

たららの芽 落の臺 天麩羅

烏賊 天麩羅

ふく唐揚げ

蒸物

白甘鯛酒蒸し

すっぽん ふかひれ 玉地蒸し

煮物

季の野菜炊き合せ

小鍋

丸鍋

万葉牛すき鍋

ざる蕎麦

梅じゃこ山椒御飯

自然薯とろろ御飯

鯛茶漬 胡麻だれ

焼肉井

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

追肴 トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマト サラダ

鮎うるか

自家製 唐墨

水菓子

せとか

苺

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

苺のジェラート

苺大福

ブランデージェラート

※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。