

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

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

### 睦月の献立

第三週



献

立

小寒

一月十四日から一月十八日まで

#### 肴五品

鴨出汁 白菜摺り流し 蟹身振り柚子

茶振り海鼠 花山葵 菊花柚香酢

唐墨大根

烏賊雲丹鮓 針海苔 山葵がり

#### 椀

甘鯛焼霜 天蕪ら 鶯菜 梅人參

一文字柚子

#### 造り

本まぐろ ふく薄造り 身皮 遠江

花穂 紫芽 山葵 ぼん酢 紫

#### 焼物

寒鰯炭火烧 萬苣唐西京漬け

はじかみ

#### 口替り

ふく白子薄衣揚げ 海老芋含め揚げ

酢橘 梅紫

#### 煮物

煮あわび 寒たけのこ 若芽 慈姑

木の芽

#### 飯

釜炊き 牡蠣御飯 三つ葉 山葵

出汁掛け 香の物

令和七年 睦月 吉日

金 田

中 庵



料理二五〇〇〇円(税抜) 奉一〇%

総額 三〇二五〇円

### 睦月の割烹

#### 今月の選りすぐり

真鴨

#### 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」

六六〇〇円

#### 造り

盛り合わせ三種

あおり烏賊

寒鰯

釣り鱈

雲丹

本まぐろ

ふく薄造り

六六〇〇円

#### 焼物

うなぎ炭火烧

寒鰯炭火烧

白甘鯛炭火烧

あわびバター焼

ふく白子焼

大トロ七味焼

松坂牛サーロイン炭火烧六〇gより

松坂牛へレ炭火烧六〇gより

松坂牛はお好みの量にてご用意いたします

九九〇〇円

#### 揚物

海老天麩羅

牡蠣天麩羅

ふく唐揚げ

四四〇〇円

#### 蒸し物

松葉蟹玉地蒸し

三八五〇円

#### 小鍋

松坂牛寿喜焼

真鴨鍋

五五〇〇円

#### 煮物

きんき煮付け

寒たけのこ 若芽含め煮

六六〇〇円

#### 飯 麵

ざる蕎麦

自然薯とろろご飯

鯛茶漬け 胡麻だれ

松坂牛焼肉丼

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

牡蠣御飯

二二〇〇円

#### 追肴

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマトサラダ

干し子

自家製唐墨

四四〇〇円

#### 水菓子

季の果実盛合せ

三三〇〇円

#### 甘味

苺の峰岡豆腐

苺のジェラート

苺大福

ブランドジェラート

二二〇〇円

※ 教示価格は全て税込み価格でございます。別途、奉仕料一〇%を申し受けます。