

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

神無月の献立 第三週



御 献 立

寒露

十月二十一日まで

肴五品

鰻蒲焼 胡瓜 菊花 生姜酢

ずわい蟹 玉味噌焼 銀杏 百合根

牡蠣 昆布蒸し ぼん酢

鯖寿司 実山椒 白板昆布 がり

小吸杭 蛤吸い 短冊大根 人参 木の芽

造り

戻り鯉焼霜 虎魚 墨烏賊

花穂 紫芽 山葵 ぼん酢 紫

焼物

甘鯛炭火烧 菊菜胡麻浸し はじかみ

口替り

信州 天然茸 玉地蒸し 雲丹

薄葛 鰯掛け 振り柚子

小鍋

九絵 豆腐 長葱 白菜 浅葱 ぼん酢

飯

釜炊 新米御飯 芋煮 和牛 里芋 蒟蒻

赤出汁 香の物

平成廿九年 神無月 吉日

金 田

中 庵



料理一五〇〇〇円 奉一〇% 税八%

総額 一七八二〇円

今月の選りすぐり

神無月の割烹

信州 天然茸

肴五品

一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

造り

盛り合わせ三種
本まぐろ 五五〇〇円
かつお 三〇〇〇円
おこぜ薄造り 五〇〇〇円
墨烏賊 三〇〇〇円
特製 鯛昆布メ 四〇〇〇円
いくら醤油漬け 三五〇〇円
生うに 海苔 五〇〇〇円

焼物

甘鯛炭火烧 二五〇〇円
うなぎ白焼 二五〇〇円
きんき一風干し 四三〇〇円
鮑バター焼 四三〇〇円
特選和牛へれたれ焼 五〇〇円
特選和牛ロース塩山椒焼 五〇〇円
和牛はお好みの量にてご用意いたします

口替り

信州 天然茸天麩羅 二〇〇〇円
和牛湯引き 二五〇〇円
すっぱん ふかひれ玉地蒸し 三五〇〇円
牡蠣フライ 二〇〇〇円
甘鯛うろこ揚げ 二五〇〇円
ふぐ唐揚げ 三〇〇〇円

煮物

九絵小鍋仕立て 二五〇〇円
鯛あら炊 二五〇〇円
季の野菜炊き合せ 二〇〇〇円
丸鍋 焼葱 露生姜 三〇〇〇円
和牛すき焼 三〇〇〇円
きんき煮付け 四三〇〇円

飯 麵

釜炊 新米御飯 芋煮 一〇〇〇円
鰻まぶし御飯 二五〇〇円
いくら御飯 三〇〇〇円
鯛茶漬け 胡麻だれ 二五〇〇円
信州ざるそば 一〇〇〇円
かりかり梅とじゃこ御飯 一〇〇〇円
生うに御飯 黄身紫 三〇〇〇円
焼肉丼 三五〇〇円
東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯 三五〇〇円

追肴

甘塩いわし 一〇〇〇円
たたみいわし 一〇〇〇円
トマト 玉葱 琥珀酢掛け 一〇〇〇円
トマトサラダ 一二〇〇円
炙り干し子 三〇〇〇円
半生干し子 三五〇〇円

水菓子

奈良柿 九七二円
洋梨 オーロラ 一〇八〇円

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐 八六四円
洋梨のふわふわ峰岡豆腐 八六四円
渋皮栗のジェラート 九七二円
ブランドー漬け 葡萄 ジェラート 一四〇四円

※別途、奉仕料一〇%を上限二〇〇〇円(一人)迄で申し受けます