

師走の割烹

今月の選りすぐり 松阪牛最優秀牛 まきはら

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

師走の献立 第三週



御 献 立

大雪

十二月十一日から十二月十六日まで

肴五品

菜花白酢掛け 蚕豆 百合根

琥珀酢掛け 香箱蟹 蛇腹胡瓜 独活

自家製唐墨大根

寒鰯蕪ら握り寿司 がり

小吸椀 薄氷大根 海老 菊菜 柚子

造り

大間本まぐろ 皮はぎ 釣り鰯

花穂 紫芽 山葵 紫肝ぼん酢

焼物

寒諸子炭火烧 はじかみ 木の芽酢

口替り

寒鰯山椒揚げ 青唐 銀杏

小鍋

まきはら 松阪牛最優秀牛薄切り

豆腐 九条葱 黒七味

飯

釜炊 会津 氏郷米 平目胡麻和へ 山葵

赤出汁 香の物

平成廿九年 師走 吉日

金 田



料理一五〇〇〇円 奉一〇% 税八%

総額 一七八二〇円

肴五品

一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

大間本まぐろ

寒鰯

特製 鯛昆布メ

墨鳥賊

皮はぎ 肝ぼん酢

いくら醤油漬け

生うに 海苔

焼物

寒諸子炭火烧

寒鰯炭火烧

ふく白子焼

うなぎ白焼

きんき一風干し

石巻 真鴨山椒焼

鮑バター焼

特選和牛へれたれ焼 五〇g

特選和牛ロース塩山椒焼 五〇g

和牛はお好みの量にてご用意いたします

寒鰯山椒揚げ

香箱蟹 生姜酢

和牛湯引き

すっぽん ふかひれ 玉地蒸し

鰯フライ

ふく唐揚げ

煮物

まきはら 松阪牛小鍋仕立て

季の野菜炊き合せ

丸鍋 焼葱 露生姜

和牛すき焼

飯 麵

釜炊 会津 氏郷米 平目胡麻和へ

鰻まぶし御飯

いくら御飯

鯛茶漬け 胡麻だれ

信州ざるそば

かりかり梅とじゃこ御飯

生うに御飯 黄身紫

焼肉丼

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

追肴

あん肝有馬煮

甘塩いわし

たたみいわし

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマトサラダ

炙り干し子

半生干し子

水菓子

苺 あまおう

洋梨 ラ・フランス

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

焼栗餡のふわふわ峰岡豆腐

苺のジェラート

※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