

水無月の割烹

今月の選りすぐり 活け鮎 のどくろ

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

本体四〇〇〇円 税込四三二〇円

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

水無月の献立 第五週



御 献 立 夏至

六月二十六日から六月三十日まで

肴五品

苺菜 糸瓜 吸い酢 振り柚子

いわし大葉焼

生湯葉 雲丹 山葵 鱈甲 鰯

鰻蒸し 寿司 錦糸卵 がり

小吸物 鱧 葛打 翡翠 茄子 蓮芋 柚子

造り

虎魚薄造り 伊佐木焼霜 青利鳥賊

花丸胡瓜 紫芽 山葵 紫ぼん酢

焼物

鱈鱒炭火焼 白芋茎胡麻和へ

はじかみ

口替り

江戸前 真子 鱒唐揚げ 万願寺唐辛子

みぞれ酢

煮物

梅雨こち煮付け 牛蒡 豆腐 木の芽

飯

釜炊 蛸飯 梅 青軸 赤出汁 香の物

平成廿九年 水無月 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

造り

盛り合わせ三種

本まぐろ

釣り鱒

おこぜ薄造り

特製 鯛昆布メ

鱧切り落とし 梅紫

蒸しあわび

生うに 海苔

青利鳥賊

焼物

鱈鱒炭火焼

のどくろ炭火焼

若鮎炭火焼

うなぎ白焼

きんき一風干し

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

江戸前 真子 鱒唐揚げ

こち唐揚げ

小柱かき揚げ

和牛湯引き

すっぽん ふかひれ玉地蒸し

豊後釣りアジフライ

煮物

梅雨こち煮付け

鯛あら炊

季の野菜炊き合せ

丸鍋 焼葱 露生姜

和牛すき焼

きんき煮付け

飯 麵

釜炊 蛸飯

鰻まぶし飯

鯛茶漬 胡麻だれ

翡翠麵

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

東京しゃも唐揚げ

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

山梨 プレミアムピーチ

アップルマンゴー

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐

いちじくのふわふわ峰岡豆腐

※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

肴五品	苺菜 糸瓜 吸い酢 振り柚子	二一六〇円	いわし大葉焼	二一六〇円	
生湯葉 雲丹 山葵 鱈甲 鰯	二一六〇円	鰻蒸し 寿司 錦糸卵 がり	二一六〇円	小吸物 鱧 葛打 翡翠 茄子 蓮芋 柚子	二一六〇円
造り	虎魚薄造り 伊佐木焼霜 青利鳥賊	二一六〇円	花丸胡瓜 紫芽 山葵 紫ぼん酢	二一六〇円	
焼物	鱈鱒炭火焼 白芋茎胡麻和へ	二一六〇円	はじかみ	二一六〇円	
口替り	江戸前 真子 鱒唐揚げ 万願寺唐辛子	二一六〇円	みぞれ酢	二一六〇円	
煮物	梅雨こち煮付け 牛蒡 豆腐 木の芽	二一六〇円	飯	釜炊 蛸飯 梅 青軸 赤出汁 香の物	二一六〇円
追肴	東京しゃも唐揚げ	一六二〇円	甘塩いわし	一〇八〇円	
たたみいわし	一〇八〇円	トマト 玉葱 琥珀酢掛け	一〇八〇円	トマトサラダ	一〇八〇円
炙り干し子	三〇〇〇円	半生干し子	三〇〇〇円	山梨 プレミアムピーチ	三二四〇円
アップルマンゴー	二五〇〇円	抹茶と黒蜜の峰岡豆腐	八六四円	いちじくのふわふわ峰岡豆腐	八六四円