

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

皐月の献立 第四週



御 献立 小満

五月二十二日から五月二十七日まで

肴五品

丸茄子 鶏味噌田楽 枝豆
渡り蟹 蓴菜 胡瓜 若芽 生姜酢
鯛酒盗和へ

鰻棒寿司 実山椒 がり

小吸碗 鯛葛打 卵豆腐 青芋茎 花柚子

造り

真子かれない 鱧落とし 生うに
花穂 紫芽 山葵 紫梅 紫

焼物

真名鯉柚香焼 蚕豆艶煮 はじかみ
口替り 桜海老かき揚げ 三つ葉 旨塩

小鍋

沢煮仕立 甘鯛 笹牛蒡 独活 三つ葉
口胡椒

飯

釜炊 大目鮭御飯 大葉 山葵
出汁掛け 香の物

平成廿九年 皐月 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

皐月の割烹

今月の選りすぐり

琵琶湖 活け稚鮎

一週替りの五品の肴着が庵料理の楽しき、
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

造り

盛り合わせ三種 四〇〇〇円 四三二〇円

沖繩 本まぐろ 五五〇〇円 五九四〇円

×鯖 二五〇〇円 二七〇〇円

釣り鱈 二〇〇〇円 二一六〇円

鱧切り落とし梅紫 三〇〇〇円 三二四〇円

星かれい薄造り 四〇〇〇円 四三二〇円

おこぜ薄造り 五〇〇〇円 五四〇〇円

蒸しあわび 五〇〇〇円 五四〇〇円

生うに 海苔 五〇〇〇円 五四〇〇円

焼物

真名鯉柚香焼 二〇〇〇円 二一六〇円

大目鮭炭火焼 二〇〇〇円 二一六〇円

甘鯛炭火焼 二五〇〇円 二七〇〇円

琵琶湖 活け稚鮎炭火焼 二五〇〇円 二七〇〇円

うなぎ白焼 二五〇〇円 二七〇〇円

きんぎ一風干し 四三〇〇円 四六四四円

鮑バター焼 四五〇〇円 四八六〇円

特選和牛へれたれ焼 五〇〇円 四三二〇円

特選和牛ロース塩山椒焼 五〇〇円 五四〇〇円

和牛はお好みの量にてご用意いたします

桜海老かき揚げ 二〇〇〇円 二一六〇円

琵琶湖 活け稚鮎唐揚げ 二五〇〇円 二七〇〇円

和牛湯引き 二五〇〇円 二七〇〇円

すっぽん ふかひれ玉地蒸し 三五〇〇円 三七八〇円

豊後 釣りアジフライ 二〇〇〇円 二一六〇円

煮物

甘鯛 沢煮仕立小鍋 二五〇〇円 二七〇〇円

季の野菜炊き合せ 二〇〇〇円 二一六〇円

丸鍋 焼葱 露生姜 三〇〇〇円 三二四〇円

和牛すき焼 三〇〇〇円 三二四〇円

きんぎ煮付け 四三〇〇円 四六四四円

飯

釜炊 大目鮭御飯 出汁掛け 一五〇〇円 一六二〇円

鯛まぶし飯 二五〇〇円 二七〇〇円

鯛茶漬 胡麻だれ 二五〇〇円 二七〇〇円

翡翠麺 一〇〇〇円 一〇八〇円

かりかり梅とじやこ御飯 一〇〇〇円 一〇八〇円

生うに御飯 黄身紫 三〇〇〇円 三二四〇円

焼肉丼 三五〇〇円 三七八〇円

東井 庵名物 黄身醬油漬けまぐろのご飯 三五〇〇円 三七八〇円

東京 しゃも唐揚げ 一八〇〇円 一九四四円

甘塩いわし 一〇〇〇円 一〇八〇円

たたみいわし 一〇〇〇円 一〇八〇円

トマト 玉葱 琥珀酢掛け 一〇〇〇円 一〇八〇円

トマトサラダ 一二〇〇円 一二九六円

炙り干し子 三〇〇〇円 三二四〇円

半生干し子 三五〇〇円 三七八〇円

水菓子 山梨 プレミアムピーチ 三〇〇〇円 三二四〇円

アップルマンゴー 二五〇〇円 二七〇〇円

甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐 八〇〇円 八六四円

マンゴーのふわふわ峰岡豆腐 八〇〇円 八六四円

※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