

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

### 葉月の献立 第四週

御

献立

立秋

八月二十一日から八月二十六日まで

#### 肴五品

白酢和へ海老梨 新銀杏 琥珀酢  
渡り蟹 白芋茎吉野煮 青軸 露生姜  
鯛胡麻和へ山葵

新秋刀魚握り寿司 浅葱 肝紫 がり  
小吸椀 鱧葛打ち 松茸 柚子

#### 造り

真子蝶薄引 雲丹 白鳥賊  
刈萱 花穂 紫芽 山葵 紫ぼん酢

#### 焼物

甘鯛味噌柚香炭火烧 茶豆焼  
はじかみ

#### 口替り

煮穴子薄衣揚げ 小芋含め揚げ 青唐  
美味出汁

#### 小鍋

鯛摘入れ 笹牛蒡 九条葱 黒七味

#### 飯

釜炊 麦飯 とろろかけ 漬け鮪  
針海苔 山葵 赤出汁 香の物

平成廿九年 葉月 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

### 葉月の割烹

今月の選りすぐり

房州鮎 新しくら

#### 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 四〇〇〇円  
戸井まぐろ 五五〇〇円  
釣り鮪 二〇〇〇円  
真子蝶 五〇〇〇円  
特製鯛昆布メ 四〇〇〇円  
新しくら醤油漬け 二八〇〇円  
房州蒸しあわび 五五〇〇円  
生うに 海苔 五〇〇〇円  
白鳥賊 三〇〇〇円

#### 焼物

甘鯛味噌柚香炭火烧 二五〇〇円  
うなぎ白焼 二五〇〇円  
きんぎ一風干し 四三〇〇円  
鮑バター焼 四五〇〇円  
特選和牛へれたれ焼 五〇g 四〇〇〇円  
特選和牛ロース塩山椒焼 五〇g 五〇〇〇円  
和牛はお好みの量にてご用意いたします 五〇〇〇円  
五四〇〇円

#### 口替り

煮穴子薄衣揚げ 二〇〇〇円  
甘鯛うろこ揚げ 二〇〇〇円  
小柱かき揚げ 二五〇〇円  
和牛湯引き 二五〇〇円  
すっぽんふかひれ玉地蒸し 三五〇〇円  
釣りアジフライ 二〇〇〇円

#### 煮物

鯛摘入れ小鍋仕立て 二〇〇〇円  
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  
きんぎ煮付け 四三〇〇円

#### 飯 麵

釜炊 麦飯とろろかけ 漬け鮪 一五〇〇円  
鰻まぶし御飯 二五〇〇円  
新しくら御飯 二八〇〇円  
鯛茶漬け 胡麻だれ 二五〇〇円  
翡翠麵 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

山梨 プレミアムピーチ 二七〇〇円  
二九一六円

#### 甘味

抹茶と黒蜜の峰岡豆腐 八〇〇円  
いちじくのふわふわ峰岡豆腐 八六四円  
ブランドー漬け 葡萄ジュエリート 一三〇〇円  
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