

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

霜月の献立

第四週



献立

立冬

十一月十八日から十一月二十二日まで

肴五品

いくら海苔 三つ葉 長芋 雲袖香酢
海老芋含め揚げ 菊花甘酢漬

牡蠣有馬煮 焼葱 木の芽

ふく握り寿司 肝載せ 浅葱 ぼん酢

椀

雲子豆腐 短冊人参 平茸 柚子

造り

本まぐろ 雲丹 青利烏賊

花穂 紫芽 山葵 紫

焼物

甘鯛炭火烧 零余子香り焼 はじかみ

口替り

香箱蟹 内子 外子 打胡瓜 生姜酢

温物

白味噌仕立て あわび 蕪ら 新取菜

口粉山椒

飯

和牛焼肉丼 玉葱 浅葱

赤出汁 香の物

令和六年 霜月 吉日

金

田

中

庵



料理二五〇〇円(税抜) 奉一〇%

総額 三〇二五〇円

霜月の割烹

今月の選りすぐり

香箱蟹

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 六六〇〇円

造り

盛り合わせ三種

香箱蟹 生姜酢

あおり烏賊

釣り鰯

生雲丹

本まぐろ

本まぐろ赤身漬け

ふく薄造り

焼物

うなぎ炭火烧

甘鯛炭火烧

のどぐろ炭火烧

あわびバター焼

牡蠣バター焼

大トロ七味焼

松坂牛サーロイン炭火烧六〇gより

松坂牛へレ炭火烧六〇gより

松坂牛はお好みの量にてご用意いたします

揚物

海老天麩羅

ふく唐揚げ

牡蠣天麩羅

蒸し物

すっぽん玉地蒸し

小鍋

松坂牛寿喜焼

煮物

のどぐろ煮付け

飯 麵

ざる蕎麦

自然薯とろろご飯

鯛茶漬け 胡麻だれ

松坂牛焼肉丼

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

いくらご飯

追着

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマトサラダ

干し子

宮崎キャビア

水菓子

季の果実盛合せ

甘味

苺の峰岡豆腐

栗のジェラート

栗大福

ブランドージェラート

六六〇〇円

六六〇〇円

七三〇〇円

三三〇〇円

三三〇〇円

六〇五〇円

六六〇〇円

四四〇〇円

六六〇〇円

二七五〇円

三八五〇円

六六〇〇円

八八〇〇円

二七五〇円

六六〇〇円

五二八〇円

九九〇〇円

二二〇〇円

四四〇〇円

二七五〇円

三三〇〇円

五五〇〇円

六六〇〇円

一一〇〇円

二二〇〇円

三三〇〇円

五五〇〇円

四四〇〇円

四四〇〇円

一一〇〇円

一三二〇円

四四〇〇円

七七〇〇円

三三〇〇円

八八〇円

一三二〇円

一三二〇円

二二〇〇円

※ 教示価格は全て税込み価格でございます。別途、奉仕料一〇%を申し受けます。