

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

師走の献立

第三週



献立

大雪

十二月十六日から十二月二十一日まで

肴五品

氷見 小角鰯 鬼卸し 浅葱 ぼん酢

いくら 菊花 法蓮草柚香浸し

共進会最優秀牛れん串焼き 青唐

ひと口 雲丹キャビア飯

椀

白味噌仕立 甘鯛 源助大根 菜花 柚子

造り

本まぐろ 鯛 青利烏賊

花穂 紫芽 山葵 紫 ぼん酢

焼物

氷見 鰯炭火烧 天豆塩茹で はじかみ

口替り

ふく白子 椎茸 千寿葱昆布蒸し

浅葱 一味 ぼん酢

小鍋

煮あわび 海老芋 筍 芹 人参

薄葛餡掛け 天山葵

飯

香箱蟹 鮓 金糸卵 絹さや がり

赤出汁 香の物

令和六年 師走 吉日

金

田

中

中

庵

料理二五〇〇〇円(税抜) 奉一〇%

総額 三〇二五〇円

師走の割烹

今月の選りすぐり

香箱蟹 真鴨

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

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

氷見鰯

釣り鰯

生雲丹

本まぐろ

ふく薄造り

うなぎ炭火烧

氷見鰯炭火烧

のどぐろ炭火烧

あわびバター焼

ふく白子焼

真鴨塩山椒焼

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

海老天麩羅

牡蠣天麩羅

揚物

蒸し物

香箱蟹玉地蒸し

小鍋

松坂牛寿喜焼

真鴨鍋

煮物

のどぐろ煮付け

飯

ざる蕎麦

自然薯とろろご飯

鯛茶漬 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

氷見鰯 胡麻たれ

追肴

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

トマトサラダ

干し子

水菓子

季の果実盛合せ

甘味

苺の峰岡豆腐

苺のジェラート

苺大福

ブランドジェラート

六六〇〇円

六六〇〇円

七七〇〇円

三三〇〇円

三三〇〇円

三三〇〇円

三三〇〇円

七七〇〇円

六六〇〇円

六六〇〇円

二七五〇円

三三〇〇円

六六〇〇円

八八〇〇円

五五〇〇円

三八五〇円

六六〇〇円

五二八〇円

九九〇〇円

二二〇〇円

二七五〇円

五五〇〇円

五五〇〇円

三三五〇円

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

五五〇〇円

三三五〇円

一一〇〇円

一三二〇円

四四〇〇円

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。