

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

庵名物も織り交ぜて、

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

### 睦月の献立

第四週

御 献 立 大寒  
一月二十日から一月二十五日まで

肴五品 鴨出汁煮奴 真鴨 梅人參 鶯菜 七味

ふく白菜 浅葱 白子ぼん酢和へ

唐墨 焼大根

松葉蟹蒸し 鮭 キヤビア がり

椀 丸吸い 白玉餅 下仁田葱 露生姜

造り 本まぐろ 九絵薄造り

花穂 紫芽 山葵 ぼん酢 紫

焼物 柳蝶炭火烧 天豆艶煮 はじかみ

口替り 寒もろこ 紹興酒揚げ 鮫鱈肝 山椒煮

酢橘

煮物 甘鯛燕ら蒸し 百合根 筍 菜花

薄葛餡 山葵

飯 冷やし自然薯とろろ 鱈鮓

卵黄 もみ海苔

令和七年 睦月 吉日

金 田



料理二五〇〇〇円 (税抜) 奉一〇%

総額 三〇二五〇円

### 睦月の割烹

今月の選りすぐり

寒もろこ 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、旬の逸品をあしらい、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

六六〇〇円

あおり烏賊

三三〇〇円

九絵

五五〇〇円

釣り鱈

三三〇〇円

雲丹

七七〇〇円

本まぐろ

六六〇〇円

ふく薄造り

六六〇〇円

松葉蟹 生姜酢

五五〇〇円

焼物

うなぎ炭火烧

二七五〇円

寒もろこ炭火烧

二二〇〇円

柳蝶炭火烧

二七五〇円

白甘鯛炭火烧

四四〇〇円

あわびバター焼

五五〇〇円

ふく白子焼

五五〇〇円

大トロ七味焼

六六〇〇円

松坂牛へレ炭火烧六〇呂より

九九〇〇円

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

二二〇〇円

牡蠣天麩羅

二七五〇円

鱈フライ

二七五〇円

蒸し物

松葉蟹玉地蒸し

三八五〇円

小鍋

松坂牛寿喜焼

五五〇〇円

真鴨鍋

三八五〇円

丸鍋

三八五〇円

煮物

きんき煮付け

六六〇〇円

寒たけのこ 若芽含め煮

二七五〇円

飯 麵

ざる蕎麦

一一〇〇円

自然薯とろろご飯

二二〇〇円

鯛茶漬 胡麻だれ

三三〇〇円

松坂牛焼肉丼

五五〇〇円

東井 庵名物 黄身醤油漬けまぐろのご飯

五五〇〇円

追肴

トマト 玉葱 琥珀酢掛け

一一〇〇円

トマトサラダ

一三二〇円

干し子

四四〇〇円

自家製唐墨

三八五〇円

水菓子

季の果実盛合せ

三三〇〇円

甘味

苺の峰岡豆腐

八八〇円

苺のジェラート

一三二〇円

苺大福

一三二〇円

ブランドジェラート

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。