

御献立

先付 胡麻餅 柚子味噌がけ 菊花ちらし 旨出し汁

向付 戻り鰹焼霜造り 白髪葱 生姜

文甲烏賊松笠造り 山葵
鯛へぎ造り

あしらい一式

吸物 清し汁仕立

零余子真蒸 焼茄子

焼椎茸 鶴菜 粟麩 一文字柚子

焼物 秋刀魚幽庵松の実焼

酢取り茗荷 お浸し

取肴 筋子醤油漬 大根おろし

百合根梅肉和え 芽じそ

柿膾胡麻クリーム和え 紅蓼

出し巻玉子

諸子甘露煮

竹串差し 柿玉子いちよう有平

名古屋コーチン蒸し煮 アンディーブ 山椒あん

粒マスタード

揚物 海老春巻揚げ 和牛八幡巻

占地 青唐

天つゆ レモン

御飯 鰯茶漬 ぶぶあられ 刻み大葉 山葵

香の物 三種盛り

甘味 柿 マスカルポーネクリーム

キウイ

御献立

先付

胡麻餅 柚子味噌がけ 菊花ちらし 旨出し汁

前菜

筋子醤油漬 大根おろし
百合根梅肉和え 芽じそ
柿膾 胡麻クリーム和え 紅蓼
諸子甘露煮
竹串差し 柿玉子いちちよう有平・花丸もろ九
紅葉飾り

吸物

清汁仕立
伝助穴子柔煮
扇面大根 占地 鶴菜 タピオカ 一文字柚子

造り

つばす 白髪葱、本鮪
剣先烏賊 飛び子のせ あしらい一式

焼物

銀鱈味噌漬 紅葉焼
酢取り茗荷 お浸し

焚合

小蕪蟹あんかけ 絹さや 湯葉 粟麩
角南京 高野玉 締め ぶり 柚子

揚げ物

海老春巻揚げ 秋鱧ふらい
舞茸 青唐 天つゆ レモン

止椀

赤出し汁

御飯

釜炊き 小茅ちりめん入御飯 三つ葉ちらし

香の物

三種盛り

水菓子

柿 マスカルポーネクリーム
キウイ

令和二年十月

「金山」

@ 八、九〇〇円

光 付

柿膾 百合根梅肉和え

胡麻餅柚子味噌かけ

吸 物

清汁仕立

零余子真蒸 焼茄子

占地 タピオカ 青味 柚子

向 付

戻り鯉焼霜

白身魚 とび子

あしらい一式

焼 物

国産牛フィレ肉陶板焼

小茄子 エリンギ ペコロス 青唐

合わせぼん酢

焚 合

野菜煮盛合せ

海老 秋鱧ふらい

舞茸 菊葉 銀杏

止 椀

赤出し

御 飯

白御飯

香 の 物

盛合せ

水 菓 子

梨 マスカルポーネクリーム

キウイ

※入荷の都合上、若干異なる場合がございます



京料理たん熊 北店名古屋店謹製

令和二年十月

三重美食フェア

九、五〇〇円

御 献 立

前 菜

柿膾 石榴
伊勢志摩産ひじき白和え
伊勢鶏蒸し煮
筋子醬油漬
諸子甘露煮
竹串 柿玉子・银杏安平・もろ胡
渋皮栗

吸 物

清汁仕立
太刀魚西京焼 焼目胡麻餅
焼椎茸 粟麩
菊花ちらし 柚子

向 付

つばす平造り
文甲烏賊 松笠造り とび子
鯛 あしらい一式

焼 物

水沢牛フィレ肉ひと口ステーキ
エリンギ ペコロス 青唐
ミニトマト 合せぼん酢

替 鉢

秋茄子 零余子真蒸
旨出し掛け もぐさ生姜 翡翠银杏

温 物

伊勢真鯛と出し巻玉子の揚出し
椎茸 パプリカ 洗い葱
生海苔

揚 物

海老春巻揚げ
秋鱧ふらい 舞茸 菊葉

止 椀

赤出し

御 飯

鯉叩き丼
針茗荷 もみ海苔 紅葉人参

香 の 物

盛合せ

水 菓 子

梨 マスカルポーネクリーム
ピオーネ

※入荷の都合上、若干異なる場合がございます



京料理たん熊 北店名古屋店謹製

御献立

先付

・穴子煮凍り黄味酢がけ 百合根 梅肉和え 芽じそ
・餅銀杏 才巻海老
菊花白和え 菊花ちらし

椀盛

清し汁仕立
太刀魚西京焼 焼目胡麻餅
占地 鶴菜 タピオカ 松葉柚子

造り

天然白身魚生湯葉包み
戻り鰹焼霜 白髪葱 つばす
あしらい一式

温物

小茶碗蒸し
蓮根饅頭 貝割菜
白身魚 椎茸入 五目あんかけ 山葵

焼物八寸 取肴

筋子醤油漬 大根おろし
烏賊酒盗和え すり柚子
柿膾胡麻クリーム和え 紅蓼
白身魚昆布締め寿司柿の葉包み
諸子甘露煮
竹串差し 柿玉子 いちよう有平・花丸もろ胡
焼物 渋皮栗りんかけ 紅葉飾り

子持ち鮎塩焼 蓼酢
酢取り茗荷 お浸し

焚合

小鍋仕立(すき焼風)
和牛ロース肉 葱 糸蒟蒻 栗麩 若水菜
割玉子

止椀 赤出し汁

御飯 釜炊き 粟、占地御飯 三つ葉ちらし

香の物 盛合せ

水菓子 梨 ミステイアあん 石榴ちらし
ピオーネ

先付

・カボス釜盛り

鯛昆布締め 占地 軸三つ葉 紅葉和え

・松茸海老挟み揚げ 蒸し穴子ふらい
銀杏 甘芋 天つゆ 天塩 レモン

椀盛

清汁仕立

甘鯛真蒸

松茸 鶴菜 焼茄子 タピオカ 松葉柚子

造り

天然白身魚菊花造り 生うにちらし
戻り鰹焼霜 薬味 あしらい一式

焼物

鰯味噌幽庵杉板挟み焼 酢取り茗荷
お浸し

中八寸 取肴

筋子醤油漬 大根おろし

烏賊酒盗和え すり柚子

柿膾胡麻クリーム和え 紅蓼

白身魚昆布締め寿司柿の葉包み

諸子甘露煮 竹串差し 柿玉子 いちよう有平・花丸もろ胡

渋皮栗りんかけ 紅葉飾り

焚合

小蕪蟹あんかけ 絹さや 湯葉 粟麩
六方小芋 黒毛和牛フィレ肉洛部煮

ふり柚子

止椀

赤出し汁

御飯

釜炊き 零余子と白身魚入御飯 三つ葉ちらし

香の物

盛合せ

水菓子

メロン 石榴 コアントロー
柿 マスカルポーネクリーム添え

令和二年十月

おまかせ会席「錦」

一六、〇〇〇円

先付

・中とろ酒盗和え 小せん長芋 菊花
すだち添え
・蒸し穴子 焼目胡麻餅 翡翠銀杏
山葵あんかけ

椀盛

清汁仕立
ぐじ酒蒸し
松茸 焼茄子 鶴菜 タピオカ 松葉柚子

造り

天然白身魚 戻り鰹焼霜 白髪葱
赤貝鹿の子 すだち
あしらい一式

焼物

子持ち鮎塩焼 酢取り茗荷 蓼酢
貝柱生雲丹焼

焚合

小蕪蟹あんかけ 絹さや 湯葉 粟麩
六方小芋 黒毛和牛フィレ肉 沼部煮
ふり柚子

揚げ物

松茸海老挟み揚げ 秋鱧ふらい
文甲烏賊しそ巻 甘芋 青唐
天つゆ 天塩 レモン

止椀

赤出し汁

御飯

釜炊き 零余子と白身魚入御飯 三つ葉ちらし

香の物

盛合せ

水菓子

メロン 石榴 コアントロー
柿 マスカルポーネクリーム添え