

令和二年十月

「ごほうび昼膳」

二、七〇〇円

先付 胡麻餅柚子味噌がけ 菊花ちらし 旨出し汁

向付 本鮪翁昆布のせ
つばす 白髪葱

あしらい一式

主 皿 パレット九品盛り

柿膾胡麻クリーム和え 紅蓼

だし巻き玉子

サーモン幽庵焼

六方小芋蟹あんかけ 絹さや ふり柚子

文甲烏賊ふらい レモン

百合根 梅肉和え 芽じそ

青菜榎茸お浸し イクラのせ

名古屋コーチン蒸し煮 サラダ菜 山椒あん

柿 マスカルポーネクリーム 石榴

小茶碗 白身魚入玉地蒸し

百合根 椎茸 三つ葉 生姜あんかけ

御飯 ちりめん山椒 とろろがけ御飯 青のり

香の物 三種盛り

令和二年十月

「京のれん」

三、七〇〇円

先付 胡麻餅柚子味噌がけ 菊花ちらし 旨出し汁

向付 鯛昆布締め 糸うに 加減酢 山葵

あしらい一式

吸物 白味噌仕立

白玉 なめこ 針茗荷 粉山椒

縁 高〈上〉取肴

柿膾胡麻クリーム和え 紅蓼

だし巻き玉子

サーモン幽庵焼

竹串差し 柿玉子・いちよう有平

諸子甘露煮

紅葉板うに化粧揚げ

名古屋コーチン蒸し煮 サラダ菜 山椒あん

粒マスタード

〈下〉六方小芋蟹あんかけ 絹さや 湯葉 粟麩

角南京 高野玉締め ふり柚子

御飯 ちりめん山椒 とろろかけ御飯 青のり

香の物 三種盛り

甘味 花きんとん

名古屋店「味暦」

二〇二〇年十月
四、七〇〇円

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 戻り鯉焼霜造り 白髪葱 生姜

文甲烏賊松笠造り 山葵
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 花金団

令和二年十月

三重美食フェアランチ

五、三〇〇円

御 献 立

先 付

秋茄子
伊勢志摩産ひじき
零余子真蒸 旨出しかけ 生姜

向 付

戻り鯉
つばす 文甲烏賊
あしらい一式

吸 物

清汁仕立
銀杏安平 胡麻餅
占地 タピオカ 柚子

焼物八寸

太刀魚西京焼
筋子醬油漬
柿玉子
菊花・銀杏白和え
青菜浸し 系花
酢取り茗荷

温 物

伊勢真鯛と出し巻玉子の揚げ出し
椎茸 パプリカ 洗い葱
生海苔

揚 物

海老
白身魚ふらい
舞茸 青唐

止 椀

赤出し

御 飯

伊勢鶏柔煮ひと口丼
紅葉人参 三つ葉

香 の 物

盛合せ

水菓 子

梨 マスカルポーネクリーム
キウイ 石榴

※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
五、三〇〇円

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

揚 物

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

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 栗、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