

十二季膳 正月の献立 (特別葛蒲料理 4,400円)

1月

- | | |
|--------|----------------|
| 一、先付 | 数の子系搔盛、富貴豆 |
| 一、鍋物 | 寄せ鍋 |
| 一、煮物 | 京芋胡麻味噌掛又は季節の煮物 |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重又は有頭海老 |
| 一、御造里 | 鮪、寒鰯、生帆立、有頭甘海老 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、獅子唐辛子 |
| 一、香の物 | 季節の漬物 |
| 一、デザート | 濃厚バニラアイス |



天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。

焼き物は炭火烧鰻重又は有頭海老のいずれかになります。

有頭海老の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切葛蒲園 静観亭

十二季膳 如月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

2月

- | | |
|-------|----------------|
| 一、先付 | 鮑磯和、蚕豆 |
| 一、旬菜 | 菜花、青柳、若布、辛子酢味噌 |
| 一、煮物 | 京芋胡麻味噌掛又は季節の煮物 |
| 一、蒸物 | 茶碗蒸し |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重又は鱧場蟹 |
| 一、御造里 | 鮪、寒鰯、甘海老、生帆立 |
| 一、揚げ物 | 鱈、海老、茸の塔 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |



天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。

焼き物は炭火烧鰻重又は鱧場蟹のいずれかになります。

鱧場蟹の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭

十二季膳

弥生の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

3月

- | | |
|-------|----------------|
| 一、先 付 | 桜白魚、早稲蚕豆 |
| 一、旬 菜 | 菜花、蛍烏賊、若布、黄味酢、 |
| 一、煮 物 | 若竹煮木の芽添 |
| 一、蒸 物 | 茶碗蒸し |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重又は鱧場蟹 |
| 一、御造里 | 鮓、春鯛、甘海老、生帆立 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、たらの芽 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |

天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。

焼き物は炭火烧鰻重又は鱧場蟹のいずれかになります。

鱧場蟹の場合は御飯が付きます。

その他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭



十二季膳 卯月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

4月

- | | |
|-------|------------------|
| 一、先付 | スモークサーモン檸檬添、枝付枝豆 |
| 一、旬菜 | 海鮮蛸、胡瓜、若布、土佐酢、山葵 |
| 一、煮物 | 米茄子胡麻味噌掛生姜添 |
| 一、蒸物 | 茶碗蒸し |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重又は鱧場蟹 |
| 一、御造里 | 鮪、间八、甘海老、生帆立 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、季節の青味 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |

天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。

焼き物は炭火烧鰻重又は鱧場蟹のいずれかになります。

鱧場蟹の場合は御飯が付きます。

其他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭



十二季膳 皐月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

5月

- | | |
|-------|-----------------|
| 一、先 付 | スモークサーモン檸檬添、蚕豆 |
| 一、旬 菜 | 海鮮もずく、鮎豆の花、三杯酢 |
| 一、煮 物 | 米茄子胡麻味噌掛生姜添 |
| 一、椀 物 | 海老蟹しんじょ、巻湯葉、青菜 |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重、又は有頭海老 |
| 一、御造里 | 鮪、紋甲烏賊、有頭甘海老、帆立 |
| 一、揚げ物 | 鱈、海老、獅子唐 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |

天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。

焼き物は炭火烧鰻重又は有頭海老のいずれかになります。

有頭海老の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭



十二季膳 水無月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

6月

- | | |
|-------|----------------|
| 一、先 付 | 栄螺磯和え、枝付枝豆 |
| 一、旬 菜 | 潤菜もずく、三杯酢 |
| 一、煮 物 | 米茄子胡麻味噌掛生姜添 |
| 一、椀 物 | 若草包、卷湯葉、三つ葉 |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重、又は若鮎蓼酢添 |
| 一、御造里 | 鮪、鱸、きびなご、有頭甘海老 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、小茄子、獅子唐 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |



天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。
焼き物は炭火烧鰻重又は若鮎蓼酢添のいずれかになります。
若鮎蓼酢添の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭

十二季膳 文月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

7月

- | | |
|-------|-----------------|
| 一、先付 | エシャレット諸味噌添、磯鮑 |
| 一、旬菜 | 檸檬海月中華風 |
| 一、煮物 | 南瓜と生クリームの冷製 |
| 一、小鉢 | 卵豆腐、山葵 |
| 一、焼き物 | 炭火焼鰻重、又は若鮎蓼酢添 |
| 一、御造里 | 鮪、平目、紋甲烏賊、有頭甘海老 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、獅子唐 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |

天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。
焼き物は炭火焼鰻重又は若鮎蓼酢添のいずれかになります。
若鮎蓼酢添の場合は御飯が付きます。
其の他御予算に依りて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭



十二季膳

葉月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

8月

- | | |
|-------|-----------------|
| 一、先付 | エシャレット諸味噌添、焼帆立 |
| 一、旬菜 | 蟹海月檸檬添 |
| 一、煮物 | 五目湯葉、里芋、栗寒露煮、絹莢 |
| 一、椀物 | 松茸、三つ葉、巻湯葉、柚子 |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重、又は有頭海老 |
| 一、御造里 | 鮪、間八、紋甲烏賊、有頭甘海老 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、獅子唐 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |



天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。

焼き物は炭火烧鰻重又は有頭海老のいずれかになります。

有頭海老の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に依りて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭

十二季膳 長月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

9月

- | | |
|-------|-------------------|
| 一、先 付 | スモークサーモン檸檬添、烏賊黄金和 |
| 一、旬 菜 | 新子昆布、胡瓜、若布、山葵 |
| 一、煮 物 | 花豆腐、里芋、栗寒露煮、絹莢、椎茸 |
| 一、椀 物 | 松茸、冬瓜、卷麩、松葉柚子 |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重、又は有頭海老 |
| 一、御造り | 鮪、平目、紋甲烏賊、有頭甘海老 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、獅子唐辛子 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |

天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。

焼き物は炭火烧鰻重又は有頭海老のいずれかになります。

有頭海老の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭



十二季膳 神無月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

10月

- | | |
|-------|------------------|
| 一、先付 | 磯栄螺、鴨博多巻 |
| 一、旬菜 | 小肌昆布、胡瓜、若布、山葵、菊花 |
| 一、煮物 | 京芋胡麻味噌掛 |
| 一、蒸し物 | 茶碗蒸し |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重、又は有頭海老 |
| 一、御造里 | 鮪、鰯、生帆立、有頭甘海老 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、獅子唐 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |

天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。
焼き物は炭火烧鰻重又は有頭海老のいずれかになります。
有頭海老の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭



十二季膳 霜月の献立(特別菖蒲料理 4,400円)

11月

- | | |
|-------|---------------|
| 一、先付 | 蚕豆、合鴨博多巻 |
| 一、鍋物 | 季節の寄せ鍋、 |
| 一、煮物 | 京芋胡麻味噌掛、 |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重、又は鱧場蟹 |
| 一、御造里 | 鮪、鰯、生帆立、有頭甘海老 |
| 一、揚げ物 | 鱧、海老、獅子唐 |
| 一、香の物 | 季節の野菜、 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム、 |

天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。

焼き物は炭火烧鰻重又は鱧場蟹のいずれかになります。

鱧場蟹の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に応じて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切菖蒲園 静観亭



十二季膳 師走の献立(特別葛蒲料理 4,400円)

12月

- | | |
|-------|------------------|
| 一、前菜 | 蚕豆、鮑の磯和え |
| 一、鍋物 | 季節の寄せ鍋 |
| 一、煮物 | 鮪南蛮漬又は、京芋胡麻味噌掛柚子 |
| 一、焼き物 | 炭火烧鰻重、又は有頭海老 |
| 一、御造里 | 鮪、寒鰯、生帆立、有頭甘海老 |
| 一、揚げ物 | 目鯛、海老、獅子唐辛子 |
| 一、香の物 | 季節の野菜 |
| 一、水菓子 | 濃厚バニラアイスクリーム |

天候等の都合により料理内容を変更することも御座います。
焼き物は炭火烧鰻重又は有頭海老のいずれかになります。
有頭海老の場合は御飯が付きます。

其の他御予算に依りて調整致しますのでお気軽にご相談ください

堀切葛蒲園 静観亭

