

【かじゅある割烹】

板前心 菊うら

3月板前心コース

- 【お通し】花山葵のお浸し イクラ掛け
- 【前菜】子持ちヤリイカ煮／白魚桜蒸し／ふき梅煮／青柳のぬた／
鯛塩辛とクリームチーズ
- 【椀物】相並みぞれ椀
- 【造り】まぐろ 平目 あじ うに ボタン海老
- 【焼物】桜ます幽庵焼き
- 【煮物】飯蛸煮と旬の野菜炊き合せ
- 【食事】グリーンピースとベーコンの炊き込みごはん
- 【デザート】酒粕のムース

11月板前心コース

- 【お通し】あん肝
- 【前菜】長芋とんぶりうにのせ／サーモン手まり寿司／イクラ／カキ燻製／
鯛塩辛とクリームチーズ／鱈の子含ませ煮
- 【椀物】鱈と白子豆腐椀
- 【造り】本まぐろ 赤いか うに 金目鯛 さごち酢締め
- 【焼物】ぶりの胡麻だれ焼きと木の子の天ぷら
- 【煮物】合鴨の治部煮と季節野菜の炊き合せ
- 【食事】じゃこご飯
- 【デザート】杏仁豆腐

一品料理

- 柿とカキのみそグラタン
- 新若布のしゃぶしゃぶ 蛤吸い仕立て
- 真鯛桜蒸し 白子がけ
- 焼き筍
- 前菜盛り合せ
- 春野菜の和風バーニャカウダ
- 焼海老芋とフォアグラの和風バルサミソースがけ

ふかひれとすっぽんの土鍋仕立て

和食 きんとき

1月「ろ」のコース

【先付】畑菜 焼き原木椎茸 もやし芥子和え／海老芋唐揚げ くわいせんべい

【温】ひげ鱈 すぐき蕪蒸し

【造り】平目薄造り めじ鮪 太刀魚 寒鯖あぶり

【焼】鯧味噌漬け 鰯幽庵焼き

【揚】鱧の芝海老真丈 帆立真丈の湯葉包み 百合根芝海老 根付田芹天ぷら

【炊き合せ】合鴨治部煮 丸大根 一夜豆腐 揚げ豆腐

【食事】焼きおにぎり茶漬け

【甘味】あんみつ

4月「ろ」のコース

【先付】蒔と釜上げ桜エビのお浸し／小鰻 胡瓜 椎茸の卵の花和え

【温】春子鯛セロリ巻き

【造り】さくら鯛 酢めかます焼霜造り 赤貝 子持飯蛸

【焼】吉次香辣油焼き たいらぎ味噌漬け

【揚】甲いかと蚕豆のつまみ揚とおかき揚 ゲソ真丈 たらの芽とコゴミの天ぷら

【炊き合せ】若筍煮 木くらげ信田巻き

【食事】太刀魚蒲焼き飯／しどけと卵の汁

【甘味】紅八朔のゼリー一寄せ

お弁当

1月のお弁当

ちらし寿司

一品料理

いかの塩辛

蛸のやわらか煮

だし巻き玉子

豆腐の味噌漬け

いふう

2月のコース

- 【先付】ごま豆腐
- 【椀物】丸吸
- 【造り】剣先烏賊 本鮪 平目
- 【焼物】土佐はちきん地鶏の串焼き5種
(つくね レバー せせり 胸肉とししとうバター焼き ねぎま) / さつまいも炭火焼き / 大根おろし
- 【煮物】炊合せ 天かぶ 里芋 うまから菜
- 【揚物】海老しんじょう スティックセニョール
- 【酢の物】もずく酢
- 【炊き込み御飯】うに御飯
- 【甘味】チョコレートケーキ / 土佐ジローのプリン

4月のコース

- 【先付】桜花豆腐
- 【椀物】相並の葛打ち
- 【造り一品目】高知須崎産鰹サラダ仕立て
- 【造り二品目】桜鯛そぎ造り
- 【焼物一品目】沖鱒の塩焼き
- 【焼物二品目】岩手産佐助豚と自家製ソーセージの炭火焼き
- 【焼物三品目】アスパラガスと新ジャガイモ 和風バーニャカウダソース
- 【煮物】炊合せ 信田巻き 蛸の柔らか煮
- 【揚物】蛍烏賊と空豆のつまみ揚げ
- 【酢の物】山菜の酢味噌がけ 土佐酢ジュレ
- 【食事】筍御飯
- 【甘味】抹茶わらび餅と小さな桜どら焼き

一品料理

- 自家製ハムと根菜のサラダ
- クレソンと三陸若布のわさび醤油和え
- 真鯛の白子ポン酢

鰯大根

くおん

4月のコース

- 【前菜】飯蛸の桜煮／二色の手まり寿司／蕪とスナップエンドウの白味噌椀
- 【刺身】ばち鮪 鯛 縞海老
- 【サラダ】鎌倉野菜と二種アスパラのサラダ
- 【焼物】鯖の白梅焼き 桜塩
- 【揚物】アオリイカの鳴門揚げ
- 【小鉢】赤貝と蓴菜の酢の物
- 【肉料理】和牛サーロインのローストビーフと山菜の盛り合わせ
- 【食事】炙り×鯖の棒寿司
- 【甘味】フルーツトマトと新生姜のコンポート

11月のコース

- 【前菜】カマスと春菊と椎茸のカボス醤油和え／鰯のづけ握り／長ネギと三つ葉のかき卵椀
- 【造り】白いか 真鯛 鯉
- 【サラダ】鎌倉野菜とずわい蟹のサラダ
- 【焼物】寒鰯の照り焼き
- 【揚物】甘鯛とアボカドのアーモンド揚げ
- 【酢の物】帆立と新蓮根の林檎酢ジュレ掛け
- 【炭火焼き】和牛イチボの炭火焼きと長茄子の割り醤油掛け
- 【食事】炙り×鯖の棒寿司
- 【甘味】練乳葛茶巾の苺ソース掛け

一品料理

- かますの杉板焼き
- 真鯛のとろろ蒸し
- 聖護院蕪と香箱蟹の餡掛け
- 穴子の八幡揚げ
- 和牛サーロインの握りと冬野菜の炭火焼きの盛り合せ
- 桜海老真丈のお椀

桜海老とグリーンピースと筍の炊き込みご飯

和創作 太

3月のコース

穴子のベニエ

×鯖、赤貝、やり烏賊のサラダ仕立て 土佐酢ジュレがけ

鰯の湯引き 花山葵の醤油漬けと大根おにろし和え

里芋の唐揚げ 蟹と三つ葉の餡かけ

鱈の幽庵焼き あぶり筍

金柑の香りをつけたフルーツトマトのお浸しとうるいのお浸し

ラムの蒨の薑パン粉焼き

グリーンピースご飯

蜜柑のゼリーとユズのグラニテ

9月のコース

ホッキ貝、わけぎ、鳴門若布、生クラゲの芥子酢味噌

鴨と無花果 利久餡

平目からすみまぶし 松輪の×鯖 炙り秋刀魚

ずわい蟹のひろうす 衣かつぎ 揚げ銀杏

鱧と焼き茄子と松茸のココット蒸し

キノコとハウレン草の浸し

霧島豚の炭火焼き

鮭いくら じゃこ

白胡麻のブランマンジェ ほうじ茶のアイス 炊いた小豆を添えて

有いち

4月のコース

【先付】 蛤の潮汁

【造り一品目】 鰹のづけ 薬味野菜のサラダ 行者にんにく醤油

【造り二品目】 ひらまさ 桜鯛

- 【蒸物】筍 蕨 胡麻豆腐 新わかめ 葛餡かけ
【八寸】赤貝 浜防風 浅葱のぬた／車海老 えんどう豆 さやいんげん／
ほたるいか 筍 独活 のびる 木の芽味噌和え／もずく酢 栄螺 花穂紫蘇／
飯蛸の旨煮 つくし／春子鯛の小袖寿司／こごみと新牛蒡の胡桃和え
【椀物】新じゃがいも 新玉葱 新牛蒡の焼き飛龍頭
【焼物】桜鱒の塩焼き 揚げ筍 蒔
【お浸し】新玉葱と根三つ葉のお浸し
【食事】辛み大根のおろしそば3
【甘味】プリン キャラメルソース

11月のコース

- 【先付一品目】しじみの葛湯
【先付二品目】そば豆腐
【造り一品目】平目のへぎ造り 平目の肝 橙ジュレ
【造り二品目】しめ鯖 鰯
【酢の物】せいこ蟹 蟹酢
【八寸】イクラ醤油漬け／五目野菜の白和え／秋刀魚寿司／からすみ／車海老／
牛蒡とルーコラの胡桃和え／イカの塩辛／赤貝と焼きかぶの酢味噌がけ／
なまこ酢／もずく山芋ととんぶり
【椀物】蓮根饅頭と焼き穴子
【焼物】鱸の柚庵焼き
【炊合せ】聖護院大根 海老芋 菊菜
【食事】辛み大根のおろしそば
【甘味】杏仁豆腐 小豆餡 苺

一品料理

- 桜鯛の酒蒸し
栄螺ともずくの酢の物
ほたるいかとホワイトアスパラの蒔味噌田楽
行者にんにく焼きむすび 新玉葱のぬか漬け
だし巻き玉子 染おろし
アナゴ白焼き
秋刀魚棒すし
柚子釜蒸し 銀餡

高輪台 いま井

2月のコース

甘海老のタルタル 蜜柑のヴィネグレット
焼き目帆立のコリアンスタイル
お刺身の盛り合せ／あおり烏賊／伊佐木のあぶり／ひらまさ
真鯛の湯引き／平目
白子とウニの茶碗蒸し
伊佐木の塩焼き 菊菜の餡かけ
揚げた海老芋のカニ餡かけ
フォアグラ大根 ユズコショウおろし
じゃこ茶漬

9月のコース

北海道産うにとクリームチーズのマリアージュ
カニとアボカド パリッとしたレタスの生春巻
お刺身盛り合せ／くえの昆布じめ／あおり烏賊／鱈／ひらまさ／
石垣鯛／真鯛／大紋はた
ひらまさの網焼き 茸餡かけ
やわらか煮穴子 小蕪と湯葉のべっこう餡かけ
秋鮭のたつた揚げ
いくらご飯 あら汁 香の物

一品料理

タコとアボカドの京湯葉和え
白身魚のカルパッチョ
×鯖のあぶり フレッシュハーブのサラダ仕立て
和風アクアパッツァ
浅蜷 蛸烏賊 菜の花の生海苔餡かけ
日南鶏の網焼き 京水菜のサラダ仕立て
帆立と蕪の和風グラタン
海老しんじょうの京湯葉揚げ

幸せ三昧

2月のコース

- 【先付】牡蠣と白菜のすり流し
- 【おしのみ】煮蛤と蓮根のお寿司
- 【椀物】大根しんじょうと甘鯛
- 【揚物】白子の春巻と海老芋の唐揚げ
- 【造り】平目の薄造り
- 【焼物】えぼ鯛の塩焼きと葱味噌
- 【蒸物】蕎麦饅頭 ベっこう餡かけ
- 【食事】鯛の炊き込みご飯
- 【甘味一品目】柚子のグラニテと日向夏のマリネ
- 【甘味二品目】黒糖餅

8月のコース

- 【先付】南瓜豆腐のたたき車海老添え
- 【おしのみ】くるみだれと苦瓜の素麺
- 【揚物】鮎一夜干しの天ぷら
- 【椀物】鱧のしんじょうと松茸のお椀
- 【造り】鰈 水蛸 つぶ貝 かます焼き霜
- 【焼物】鰻のたれ焼きときんぴら牛蒡
- 【蒸物】鱸のおくら蒸し 梅肉餡
- 【食事】玉蜀黍としらすのご飯
- 【甘味一品目】桃のグラニテ
- 【甘味二品目】抹茶と粒餡の最中

旬菜 おぐら家

3月桜づくしのコース

- 【先付】えんどう豆寄せ豆腐
- 【前菜一品目】桜海老と春キャベツのコロッケ 柴漬けのタルタル
- 【前菜二品目】ホタル烏賊と生ワカメ 吉野仕立／京筍と飯蛸 木の芽焼き
- 【造り】鳴門の桜鯛

- 【焼物】 鱮 ふきの唐醤油焼き
- 【蒸物】 桜鯛の道明寺蒸し
- 【食事】 ホタル烏賊とふきの唐の炊き込みご飯
- 【甘味】 桜シャーベット／もも色の甘酒

10月のコース

- 【先付】 柿白和え
- 【前菜】 あん肝オレンジ煮
- 【揚物】 鳴門鱧と生麩のフライ
- 【造り】 あおり烏賊 紅葉鯛 かます 足赤海老
- 【焼物】 鳴門ぐじ炭火焼き
- 【小鍋】 海老しんじょうと天然きのご鍋
- 【食事】 鳴門紅葉鯛飯
- 【甘味】 丹波黒豆ときなこのアイスモナカ

一品料理

- 京都筍焼き
- 春野菜サラダ仕立て 酢立ジュレがけ
- 桜鯛押寿司
- 鳴門天然生若布しゃぶしゃぶ
- 茄子と練昆布柔煮
- 秋の吹き寄せ揚げ
- おぐら家コロッケ
- 鱧、松茸ラーメン
- わらび団子 そら豆のすり流し

お料理 春草

2月早蕨のコース

- 【先付】 蒟の臺の白和え
- 【八寸】 鱈の白子の酒粕浸し／山東菜のお浸し／のれその生姜酢がけ／鮫鱈煮凝り／車海老／鶏レバーの松風／子持ち公魚の昆布巻き／空豆艶煮
- 【造り】 鯖棒寿司 平貝 平鱈 ほうぼう
- 【焼物】 桜鱈の西京焼き 牛肉サーロイン

【炊合せ】筍しんじょう 筍 早蕨 海老芋 天王寺かぶ

【食事】鯛の梅茶漬け

【甘味】白苺ぜんざい

9月早蕨のコース

【前菜】ずんだ和え

【八寸】クリームチーズ豆腐／鮎真子うるか／しめじと菊菜とほうれん草の浸し／
浅蜷の酒盗煮／イペリコ豚の角煮／新秋刀魚のしぐれ煮／鴨ロース山椒味噌煮／
蛸の柔らか煮

【造り】もどり鰹叩き 鯛 平目

【焼物】かますつけ焼き 金目の塩焼き

【炊合せ】焼き穴子の飛龍頭 かぶら 南瓜 茗荷 万願寺唐辛子

【食事】練素麺

【甘味】葡萄と梨のゼリー寄せ

いまみ

1月のコース

【先付】練うま煮の網焼き

【前菜】柚子くず湯／ナマコ酢 瓢箪大根 マイクロトマト／鯖の握り 醤油がけ／
子持ち昆布／公魚唐揚げ／慈姑煎餅／鱈子のあぶり／庄内浅葱 酢味噌掛け

【椀物】帆立貝とカリフラワーの揚げだし 天かぶみぞれ煮

【造り】あおりいか 金目鯛

【焼物】鱈塩焼き

【蒸物】鱈ちり くもこ

【揚物】海老しんじょう 海老芋 安納芋

【食事】牡蠣ご飯

【甘味】晚白柚 花豆蜜煮

4月のコース

【先付】山菜のゼリーお浸し

【前菜】稚鮎唐揚げ／竹の子木の芽田楽／飯蛸／焼き蝦蛄／真鯛飯蒸し／鯛白子ポン酢／
桜花長芋／桜花紅芯大根

【椀物】あいなめ沢煮

- 【造り】 鰹づけ 針魚 赤貝
- 【焼物】 本鱒塩焼き
- 【揚物】 竹の子海老しんじょう
- 【酢の物】 二色アスパラガスの黄味酢がけ 煮汁のスープ
- 【食事】 ホタルイカの炊き込みご飯 揚げ木の芽
- 【甘味】 アイベリー 牛乳寒天

一品料理

- 鶏レバーのパテ たたみ鱒
- 蟹朴葉味噌焼き
- トマトの揚げだし

いまここ

2月のコース

- 【前菜】 うるいのお浸し／飯蛸の旨煮 菜花 空豆／こっぺの煮凝り／湯葉と豆乳 ベっこう餡かけ／能登のもずく酢
- 【椀物】 白魚のしんじょう そら豆のすり流し
- 【造り】 赤貝 鮪 しめ鯖 紋甲烏賊 鰯
- 【揚物】 こっぺと春野菜
- 【焼物】 桜鱒の木の芽焼き
- 【鍋物】 金目鯛と蛤のしゃぶしゃぶ
- 【食事】 蛸烏賊と筍の炊き込みご飯
- 【甘味】 黒糖わらび餅／安納芋のアイス

10月のコース

- 【前菜】 能登のもずく酢／湯葉と豆乳 ベっこう餡かけ／あんきも 刻みわかめ／くるみ豆腐／明日葉と小松菜の浸し
- 【椀物】 鱧と松茸
- 【造り】 あら薄造り 鰻あぶり 紋甲烏賊と雲丹 真鯛 鰯 鮪
- 【煮物】 秋野菜の彩り炊合せ 京蕪 京茄子 にんじん 鯨
- 【焼物】 秋鮭素焼き 万願寺唐辛子素揚げ
- 【揚物】 天然きのこの天ぷら
- 【鍋物】 鰯しゃぶ

【食事】秋刀魚の釜炊きご飯

【甘味】柿のソルベと梨

一品料理

筍のグラタン

筍のすき煮

丸大根と鰯の照り焼き

蛸烏賊とわけぎの酢味噌かけ

百合根と春菊のかき揚げ

丸ごと柚子燕

タラ白子のみぞれ鍋

海老芋土釜ご飯

【コラム】

ターゲットの客層と利用動機に合わせる——立地

準備すべきお金の内訳——投資

動線を考えた厨房レイアウト——店づくり①

サービス動線が最終的な品質を決める——店づくり②

築地市場でいいものを買うコツ——仕入れ

店も助かり、お客さまもよろこぶ形を——メニュー構成 271

利益確保のための生命線——食材ロス管理