

# 古典落語と懐石料理を楽しまつて

入船亭扇辰師匠をお迎えして古典落語を楽しんで頂いたあとは、師匠を囲んでの懐石料理の楽しい食事会。今回は当地の「岩槻葱」と秋の味覚をお題に料理人が一ひねり。お膳の上の大喜利をお楽しみ下さい。

平成二十一年十月二十五日

入船亭扇辰

御代

一二〇〇〇円 限定三十名様

(木戸銭・食事・席料・お飲物・税金 全込)

一階

入船亭扇辰独演会

一七時より十八時

(二階広間)

二階

お食事(二階大広間)

十八時より二十時半

秋の夜長、  
伝統芸能と郷土の味覚を  
是非ご堪能下さい。

大宮 伊勢錦

子辺一郎軒

岩槻葱

岩槻葱懐石御献立

先付

- ・葱と帆立のぬた和え
- ・焼き葱雲和え
- ・葱入り玉子焼き
- ・合鴨と葱の挟み焼き
- ・秋味と葱の南蛮漬け
- ・吸物 鯛と葱のスープ仕立て
- ・造り 真鯛 鮪 あしらひ
- ・焼物 鰯葱味噌焼
- ・煮物 葱のステーキあしらひ
- ・京揚げと葱の煮浸し
- ・小海老添え
- ・強肴 白身魚南蛮巻き揚げ
- ・木ノ子天婦羅
- ・食事 葱掻き揚げ天茶漬け
- ・香の物 葱醤油漬け
- ・胡瓜糠漬け
- ・デザート 牛乳羹安部川

創業明治十四年

大宮 伊勢錦

