

宝善亭

# 家康御膳



ご予約  
承ります

## メニュー

※仕入れ状況により、食材メニューが変更になる場合がございます。

場所  
・ 日本料理 宝善亭  
内容  
・ 三三〇〇円(税込)  
数量  
・ 限定三十食

御椀  
青海苔仕立



家康と結びつきの深い海苔で青海苔仕立ての吸物に仕上げました。

薬膳菜  
黒胡麻和え



アンチエイジング効果のあるとされる黒胡麻で和えました。

薬膳菜  
三河和え  
打ち胡瓜  
生姜酢和え



三河和えとは、家康の生まれ故郷である岡崎の郷土料理です。

薬膳菜  
醍醐豆腐  
枸杞の実



醍醐とは、古来牛乳を加工したほのかな甘味をもった液汁とされています。

甘味  
安倍川餅



餅の名を尋ねると、「安倍川の砂金をまぶした金粉餅」と紹介されました。

食事  
麦とろ御飯



家康が75歳まで生きた健康の秘訣とも言われています。

揚物  
海老・鯛  
天麩羅



家康が好んで食べたと伝えられる鯛の天麩羅です。

焼物  
鱈蒺藜  
茄子田楽



山葵漬けを塗って焼いた料理を蒺藜と称します。

向附  
合鴨すき煮



鷹狩りて鴨を獲ることがあったことにちなみ、合鴨のロース肉をすき煮にしました。

日本料理

# 宝善亭

ご予約・  
お問合せ

TEL. 052-937-0147

〈受付時間〉AM9:00-PM5:00

名古屋市東区徳川町1017  
<http://www.houzentei.jp>  
休業日：月曜日(祝日の場合は翌日)