

新ばし

金田中

壽のご案内

壽の料理

一期一会の心にて

季節の移ろい それは 確かな印象を残し 四季となる

その色を 皿に うつしあわす それが日本料理

金田中の料理は、季の走り 旬 名残り、食材を調和させて料理につむぐことを旨としています。素材あってこそその日本料理。その考えのもと、大原野の筍 木曾の青首鴨 明石の鯛に富山の鱒など、時季の品を手に入れ、それを活かします。そんな手間こそが我々の誇り。温冷、強弱、山谷 それらが調和すると、佳き料理が生まれます。季の素材を自然の流れに沿って調理したとき、旨みは自ずと残る。味はつけるより引き出すものと考えます。



料理に楽しさを加える、それも大事な調味。器を選び、包丁のひと手 そこにそっと忍ばせる祝意。それを感じて頂いたときに生じる気、それが宴の誠です。

人生の門出の祝宴 わたしどもは唯一度 二度はない席をお引き受けしたと心に刻み、皆様方をお迎え致します。



金田中

壽の御献立

金田中の用意する、壽の献立は三種類。

ご披露の趣意にあわせてお選び下さい。

壽 一会の会席 35000円

金田中の日々の本献立からつくる壽の料理です。祝の一品 鯛の水引き紅白焼 殻鮑の塩蒸し 松阪牛塩釜焼から ご指定をいただき本献立の一品と取替ます。週 ときには日々で選ばれ変わる その時だけの最高の食材で紡がれる金田中 本席の会席料理。それに壽の華が加わり おもてなしの料理につくられます。

四季 壽の会席 25000円

春、初夏、夏、秋、冬 この五つの時期に合せ、壽の彩り濃く紡がれる会席です。選ばれた季節の代表的な食材は明らかに 鯛の水引紅白焼をはじめ祝意も鮮やかな正式の会席。事前に内容も定まっておりますので 打合せを加え趣意を料理に現せます。

四季 壽の重ね皿 20000円

重ね皿とは金田中が創った料理スタイルで、先に冷皿（造りを含んだ冷たい料理の膳）あとに温皿（会席の熱き二品を寄せた料理の皿）とふた山で構成されるコースです。お椀が中をつなぎ、先付けと飯が前後を占める。最後の甘味をあわせて六皿の構成は ホテルの洋 披露宴とほぼ同じ皿数です。そのような宴席進行を計画する方に使い易いスタイルです。この壽の重ね皿では常に加えて鯛の水引き紅白焼が追肴で加わり、祝意が重ねて顕われます。

尚、お二人や御両家の特別な想いを料理に映す様、献立は打ち合わせの上で最善の調整を致します。