

会席「堀川」 (税サ込16,500円)

前 菜

猪口、胡麻和え
揚げむかご真蒸 子持ち昆布
鰯香梅煮 炙りかます小袖寿司
串肴 蒟蒻花丸胡瓜 玉子
天子南蛮漬け
紅葉麩 松葉牛蒡 菊花大根

吸 物

貝柱湯葉真蒸 清まし仕立て
紅葉人参大根 色紙麩
木耳 占地茸含ませ
青身 柚子

造 り

紅葉鯛
本鮪赤身 墨烏賊生雲丹
あしらい一式

凌 ぎ

本鮪とろ握り

焼 物

銀鱈味噌柚庵焼
牛八幡巻 半熟玉子
キアラ煮 花蓮根

焚 合

海老芋土佐煮
海老菊花あんかけ
湯葉 舞茸煮
青身 柚子

酢 物

毛蟹酢
法連草 若布 もずく
大徳寺麩旨煮 酢取り茗荷

御 飯

栗御飯

止 椀

京都山利の赤味噌仕立て

香 物

四種盛り合わせ

水菓子

季節の果物盛り合わせ

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店