

会席 「御室」

(税サ込22,500円)

前菜

猪口、胡麻和え
揚げむかご真蒸 子持ち昆布
鯛香梅煮 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

名物丸鍋
焼葱 豆富 生姜

造り

紅葉鯛うす造り
上鮪 鹿の子赤貝 生雲丹
あしらい一式

焼物

赤むつ一汐
雲子味噌漬け焼
染め卸しレモン

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

強肴

鮑ステーキ
レモンバター醤油 柴野菜 芽葱 いくら

御飯

釜炊干し貝柱御飯
宍道湖しじみ赤味噌仕立て
四種盛り合わせ

水菓子

フルーツカクテル盛り
祇園辻利アイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店