

京の春のごちそう

二〇二四年三月六日〜五月二十九日

先付

・旬貝寄せ

うるい浸し 辛子酢味噌 二杯酢 酢の気  
・焼竹の子と車海老の天婦羅

造り

季節の三種盛り

白身 金目鯛焼霜造り 牡丹海老

凌ぎ

寿司二種

吸物

赤むつ焼霜 清まし仕立て  
笹がき牛蒡 人参 椎茸 絹さや 白髪葱

焼物

国産牛ローストビーフ  
春馬鈴薯のマッシュ 竹の子 貝割れ大根 セロリ  
葉野菜 クレソン

焚合

鯛のしゃぶしゃぶ 豆乳鍋仕立て  
水菜 落 豆腐 占地茸 笹葱

強肴

鮑ステーキ  
若布 万願寺唐辛子 芽葱  
揚げ落の臺 紫蘇バター醬油

止椀

浅利赤味噌仕立て

御飯

釜炊竹の子御飯

香物

盛合せ

果物

祇園辻利抹茶アイスと季節の果物盛合せ

入荷の都合により内容が異なります

熊魚庵たん熊北店 調進