会席　「堀　川」

前　菜　・てっぱい
　　花びら百合根　クコの実
・蛍烏賊酒蒸し
　　法連草と白木茸辛し和え
・春ずわい蟹の湯葉和え
　　いくら　一寸豆　煎り酒
　　菜の花巻き二種　煎り玉子
　　穴子の小袖寿司　酢取り茗荷

吸　物　油目葛叩き
　　嵯峨豆腐　早蕨　春子　人参大根
　　花びら麩　木の芽

造　り　桜鯛　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　銀鱈味噌漬け焼
　　牛八幡巻き
　　キャラ煮　子持昆布　花蓮根

焚　合　若竹煮
　　鯛の子煮　小芋　蕗
　　花麩　熨斗本節　木の芽

酢　物　毛蟹酢
　　胡瓜　若布　もずく　山芋
　　大徳寺麩　酢取り茗荷

御　飯　大根と湯葉の御飯

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