

会席 「堀川」 (税サ込16,500円)

前菜 ・てっぱい

花びら百合根 クコの実

・螢烏賊酒蒸し

法連草と白木草辛し和え

・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

造り

桜鯛 本鮨赤身

墨烏賊生雲丹

あしらい一式

凌ぎ

本鮨とろ握り

焼物

銀鱈味噌漬け焼

牛八幡巻き

キヤラ煮

子持昆布

花蓮根

焚合

若竹煮

鯛の子煮 小芋 路

花麩 燒斗本節 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

大根と湯葉の御飯
京都山利の赤味噌仕立て
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