

昼の会席 「古都」

前菜 ・てっぱい

花びら百合根 クコの実

・螢鳥賊酒蒸し

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 蟹湯葉真蒸清まし仕立て

春子椎茸 早蕨 人参大根

青身 花びら麩 木の芽

造り 桜鯛 本鮪赤身 勘八
あしらい一式

焼物 銀鮭 柚庵青海波焼

生麸田樂焼

キヤラ煮 子持昆布 花蓮根

焚合 若竹煮

嵯峨豆腐 小芋 路

花麩

熨斗鰯 木の芽

御飯 大根と湯葉御飯

又は

うずみ豆富

絹豆富 白粥 べつ甲あん なめこ

蕎麦の実 海苔 山葵

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