昼の会席　「古　都」　（税サ込８，７００円）

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　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　銀鱈柚庵青海波焼
　　生麩田楽焼
　　キャラ煮　子持昆布　花蓮根

焚　合　若竹煮
　　嵯峨豆腐　小芋　蕗　花麩
　　熨斗鰹　木の芽

御　飯　大根と湯葉御飯
　　又は
　　うずみ豆富
　　絹豆富　白粥　べっ甲あん　なめこ
　　蕎麦の実　海苔　山葵

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