会席　「御　室」

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
　　炙り唐墨　花びら麩　木の芽

造　り　真鯛うす造り
　　上鮪　牡丹海老　墨烏賊生雲丹
　　あしらい一式

焼　物　真名鰹味噌柚庵
　　牛八幡巻き　子持若布　キャラ煮　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　飯蛸桜煮と毛蟹酢
　　胡瓜　若布　もずく
　　山芋　酢取り茗荷

強　肴　鮑ステーキ　紫蘇バター
　　柴野菜　蕗の薹唐揚げ　芽葱
　　グリンペッパー

御　飯　鰻まむし

止　椀　浅利赤味噌仕立て

香　物　四種盛り合わせ

水菓子　フルーツカクテル盛り
　　祇園辻利アイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店