

会席 「御室」

(税サ込22,500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

真名鰹味噌抽庵

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 落

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 落の臺唐揚げ 芽葱

グリーンペッパー

御飯

鰻まむし

浅利赤味噌仕立て

止椀

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