

寿司会席

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

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

寿司

寿司料理長のおまかせ

握り寿司七貫

巻き物三貫 ガリ生姜

季節の真蒸 清まし仕立て

吸物

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