

会席「堀川」

前菜

香合、赤芋茎胡麻和え クコの実  
芋茎 京生麩煮 春子椎茸旨煮  
木の葉皿、螢烏賊黄味酢かけ 二杯酢  
山菜浸し白木耳入り  
かます小袖寿司 天子南蛮漬け  
串肴 厚焼玉子・花丸・蛸柔らか煮  
一寸豆塩蒸し 子持若布 紅白さくらんぼ大根

吸物

貝柱揚げ真蒸清まし仕立て  
春子 嵯峨豆腐 襷紅白麩 青身  
菖蒲人参大根 木の芽

造り

真鯛  
春鯉焼霜 墨烏賊生雲丹  
あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

銀鱈柚庵黄金木の芽焼  
生麩田楽  
キヤラ煮 花蓮根

焚合

若竹煮  
金目鯛揚げ煮卸し  
湯葉煮 小芋 落  
花麩 熨斗鯉 木の芽

酢物

毛蟹酢  
法連草 胡瓜 大徳寺麩 もずく 山芋  
酢取り茗荷 二杯酢

御飯

豌豆と桜海老の御飯

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