

昼の会席 「古都」

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

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
墨烏賊いくら 春鰹焼霜
あしらい一式

焼物

銀鱈柚庵青海波焼
生麩田楽焼
キカラ煮 花蓮根

焚合

若竹煮
牛のしぐれ煮 小芋 嵯峨豆腐 落 花麩
熨斗鰹 木の芽

御飯

豌豆と桜海老の御飯
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