

会席「御室」

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
炙り唐墨 春子 嵯峨豆腐 襷紅白麩 青身
菖蒲人参大根 木の芽

造り

真鯛うす造り
上鮪 牡丹海老 墨烏賊生雲丹
あしらい一式

焼物

赤むつ木の芽焼
牛ロース鉄板焼
キカラ煮 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

飯蛸と旬貝二種類
法連草 胡瓜 大徳寺麩
もずく 山芋 酢取り茗荷

強肴

鮑ステーキ 紫蘇バター
路の臺唐揚げ 芽葱 グリンペッパー

御飯

釜炊き竹の子揚げ御飯

止椀

浅利赤味噌仕立て

香物

四種盛り合わせ

果物

祇園辻利抹茶アイスと季節の果物盛合せ

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店