

会席「堀川」

前菜

猪口、白芋茎胡麻和え  
猪口、豌豆翡翠煮 新生姜漬け  
穴子小袖寿司  
串肴、花丸胡瓜、蛸柔か煮  
天子南蛮漬け 海老吉野煮 山桃漬け 子持若布  
酢取り茗荷

吸物

小柱真蒸清まし仕立て  
平茸 襷色紙麩 嵯峨豆腐  
楓人参大根 青身 木の芽

造り

真鯛  
本鮪赤身 平貝酢橘メ  
墨烏賊生雲丹  
あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

鱸二色焼  
・油焼き  
・木の芽味噌  
牛八幡巻き  
あしらい 蓼酢

焚合

冬瓜煮  
合鴨治部煮  
すだれ麩 里芋 湯葉煮  
山葵 青身 木の芽

酢物

毛蟹酢  
法連草 若布 大徳寺麩 もずく 山芋  
生姜酢

御飯

新生姜じゃこ御飯

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