

会席「堀川」

前菜

猪口、白芋茎胡麻和え
猪口、スナッフエンドウと焼目百合根のお浸し

新生姜漬け

かます小袖寿司

串肴、青唐、蛸柔か煮

青梅水仙 天子南蛮漬け

辛子蓮根 子持若布 酢取り茗荷

吸物

湯葉貝柱真蒸清まし仕立て

焼椎茸含め煮

新順才 小メロン 楓人参大根 柚子

造り

真鯛

鱧切り落とし

本鮪赤身

猪口、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

賀茂茄子煮

枝豆海老そぼろ 新小芋 湯葉 南京

青身 刻み茗荷 振り柚子

酢物

毛蟹酢

法連草 胡瓜 大徳寺麩 もずく 山芋

ラレシ 花蓮根

御飯

新生姜火取り鯛御飯

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