

昼の会席 「古都」

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

本鮪赤身 ランプキャビア

墨烏賊糸雲丹

あしらい一式

焼物

太刀魚木の芽焼

茄子田楽

キカラ煮 花蓮根

焚合

冬瓜煮

枝豆海老あん

新小芋 湯葉 南京 青身 振り柚子

御飯

新生姜火取り鯛御飯

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

京都山利の赤味噌仕立て

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