

会席 「御室」

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
炙り唐墨 平茸 襷色紙麩 嵯峨豆富
楓人参大根 青身 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

のど黒木の芽焼
牛ロース山椒焼
キカラ煮 花蓮根

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

旬貝三種
法連草 若布 大徳寺麩
辛子酢味噌

強肴

鮑ステーキ 紫蘇バター
焼野菜三種 芽葱 グリンペッパー

御飯

釜炊き新生姜じゃこ御飯

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