

会席 「御室」

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  
炙り唐墨 焼椎茸含め煮  
新順才 小メロン 楓人参大根 柚子

造り

真鯛うす造り  
上鮪 赤貝 湯引き鱧  
あしらい一式

焼物

のど黒木の芽焼  
牛ロース鉄板焼 フォンドヴォー  
キアラ煮 花蓮根

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

強肴

鮑ステーキ 紫蘇レモンバター醬油  
焼野菜三種 芽葱 グリンペッパー

御飯

釜炊き新生姜火取り鯛御飯

止椀

しじみ赤味噌仕立て

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