

寿司会席

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 釋色紙麩 嵯峨豆腐  
楓人参大根 青身 木の芽

造り

真鯛  
本鮪赤身 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  
生麩田楽  
キアラ煮 花蓮根

焚合

冬瓜煮  
海老あんかけ 小茄子煮  
里芋 湯葉 絹さや 木の芽

寿司

寿司料理長のおまかせ  
握り寿司七貫  
巻き物三貫 ガリ生姜  
季節の真蒸 清まし仕立て

吸物

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