寿司会席

前　菜　猪口、白芋茎胡麻和え
猪口、スナップ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

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
キャラ煮　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

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

吸　物　季節の真蒸　清まし仕立て

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