

会席「堀川」

前菜

- ・糸瓜と苦瓜の和え浸し
- 榎茸 刻みうす揚げ 子持添え
- ・無花果 胡麻たれかけ
- 永源寺蒟蒻 星オクラ
- ・湯引き明石蛸
- 胡麻白胡麻よごし
- ・芋茎吉野煮 南京麩入り 三度豆 新生姜漬け

吸物

- 貝柱真蒸清まし仕立て
- 冬瓜含め煮 早松茸 襷色紙麩 青身 順才 柚子

造り

- 真鯛
- 湯引き鱧 本鮪赤身
- 猪口、生雲丹
- あしらい一式

凌ぎ

- 本鮪とろ握り

焼物

- 銀鱈味噌漬け焼
- 又は
- 琵琶湖鮎塩焼
- 牛八幡巻き 焼アスパラ 黄身酒盗 花蓮根

焚合

- 賀茂茄子煮
- 海老そぼろ枝豆 新小芋 湯葉 青身
- 刻み茗荷 振り柚子

酢物

- 毛蟹酢
- 法連草 若布 もずく 山芋
- ラレシ 大徳寺麩 生姜酢

御飯

- 京手揚げ玉蜀黍の御飯
- ゆかり 胡麻 刻み大葉

止椀

- 京都山利の赤味噌仕立て

香物

- 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