

昼の会席 「古都」

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

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

銀鱈南蛮焼

南蛮彩り野菜 半熟玉子

焼大青唐 小葱 花蓮根

焚合

冬瓜煮

豚の角煮 茗荷のせ

湯葉 新小芋 青身

御飯

京手揚げと玉蜀黍の御飯

ゆかり 胡麻 刻み大葉

又は

うずみ豆富

絹豆富 白粥 べっ甲あん なめこ

蕎麦の実 海苔 山葵

京都山利の赤味噌仕立て

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