

寿司会席

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

造り

- 三種盛り合わせ
- 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

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