

会席 「御室」

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

- 名物丸鍋
- 丸身 焼葱 自家製胡麻豆腐 生姜

造り

- 真子蝶うす造り
- 上鮪 雲丹
- 湯引き鱧
- あしらい一式

焼物

- 赤むつ若狭焼
- 牛フィレつけ焼き 合わせ山椒
- キカラ煮 はじかみ生姜

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

強肴

- 鮑ステーキ 紫蘇バター
- 焼野菜三種 芽葱 万願寺唐辛子 グリーンペッパー

御飯

- 釜炊き京手揚げと玉蜀黍の御飯 ゆかり 胡麻 刻み大葉
- 京都山利の赤味噌仕立て
- 四種盛り合わせ

果物

- 祇園辻利アイスと季節の果物盛合せ

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店