

会席「堀川」

前菜

- ・青菜と榎茸のお浸し 揚げ入り
- 子持若布 糸鰹
- ・糸瓜と胡瓜の胡麻和え
- 生麩 春子旨煮 クコの実
- ・湯引き明石蛸
- 白芋茎 新生姜漬け 梅肉
- ・季節の寄せ豆富
- 汲み上げ湯葉 べっ甲あん 星オクラ

吸物

- 海老真蒸 清まし仕立て
- 冬瓜含め煮 焼椎茸含め煮 順才
- 楓人参大根 柚子

造り

- 真鯛 本鮪赤身
- 鱧切り落とし
- 猪口、生雲丹
- あしらい一式

凌ぎ

- 本鮪とろ握り

焼物

- 銀鱈西京焼き
- 鰻八幡巻き 枝豆塩蒸し
- 焼セロリ土佐漬け 花蓮根

焚合

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

酢物

- 毛蟹酢
- 法蓮草 若布 大徳寺麩
- もずく 山芋 ラレシ

御飯

- 新生姜御飯 揚げ入り

止椀

- 京都山利の赤味噌仕立て

香物

- 四種盛り合わせ

果物

- 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