

会席「御室」

前菜

- ・青菜と榎茸のお浸し 揚げ入り
- 子持若布 糸鯉
- ・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 二杯酢
- ・季節の寄せ豆腐
- 汲み上げ湯葉 べっ甲あん 星オクラ

吸物

- 名物丸鍋
- 丸身 豆腐 焼葱 生姜

造り

- 真鯛菊花造り
- 上鮪 鱧切り落とし
- 猪口、雲丹
- 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
- 枝豆塩蒸し 焼セロリ土佐漬け 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 生麩
- 刻み茗荷 青身 振り柚子

酢物

- 毛蟹酢
- 法蓮草 若布 大徳寺麩
- もずく 山芋 ラレシ

強肴

- 鮑ステーキ 紫蘇バター
- 焼野菜 芽葱 グリンペッパー 万願寺唐辛子

御飯

- 釜炊き新生姜御飯 揚げ入り

止椀

- しじみ赤味噌仕立て

香物

- 四種盛り合わせ

果物

- フルーツカクテル盛り
- 祇園辻利アイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店