

寿司会席

前菜 毛蟹酢

法蓮草 若布 大徳寺麩
もずく 山芋 ラレシ

向付

真鯛菊花造り
本鮪赤身 墨烏賊
あしらい一式

寿司

壺の皿

焼物

太刀魚木の芽焼
丸十梅尾煮 枝豆塩蒸し 花蓮根
子持若布 胡麻和え

寿司

式の皿

焚合

鯨茄子
賀茂茄子 鯨旨煮 湯葉
新小芋 青身 刻み茗荷紫蘇 柚子

寿司

参の皿

吸物

季節の真蒸 清まし仕立て

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