

選べる御膳 「彩 り」

前 菜

猪口、胡麻和え 切り干し大根、京生麩煮、春子旨煮
木の葉皿、銀杏豆腐 山葵 薄口べつ甲あんかけ
天子有馬煮
揚げ零余子真蒸 炙りかます小袖寿司
串肴 蒟蒻、花丸、玉子焼
子持若布 紅葉麩 公孫樹有平 菊花大根 松葉牛蒡

造 り

三種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物

富士山鱒青海波焼
渋皮栗 キャラ煮 花蓮根

焚 合

小蕪含め煮 海老菊花あん
湯葉 小芋 舞茸煮
青身 柚子

主 菜

おひとつお選び下さい
・名物「すっぽん丸鍋」
・天婦羅盛り合わせ
・国産牛ステーキ

※サーロイン80gまたはフィレ60g

御 飯

かやく御飯

止 椀

京都山利の赤味噌仕立て

香 物

四種盛り合わせ

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