

昼の会席 「古都」

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

吸 物

貝柱湯葉真蒸 木耳入り 清まし仕立て  
紅葉人参大根 色紙麩  
占地茸含ませ 青身 柚子

造 り

紅葉鯛 本鮪赤身  
いくらのせ  
烏賊糸雲丹  
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

温 物

鴨饅頭  
なめこあんかけ 青身 山葵

御 飯

かやく御飯  
又は

止 椀  
香 物

うずみ豆腐  
絹豆腐 白粥 べつ甲あん なめこ  
蕎麦の実 海苔 山葵  
京都山利の赤味噌仕立て  
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