

会席 「御 室」

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、銀杏豆富 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 茄弱、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

たん熊名物丸鍋
焼葱 豆富 生姜

造 り

紅葉鯛菊花造り
生雲丹 上鮪 赤貝

あしらい一式

焼 物

赤むつ若狭備長焼
鰻八幡巻き 染め卸し

レモン はじかみ生姜

焚 合

海老芋土佐煮
海老菊花あん 銀杏入り

湯葉 舞草煮

青身 柚子

酢 物

毛蟹酢
法蓮草 若布 大徳寺麩旨煮
もづく 山芋 酢取り茗荷 生姜酢

強 着

鮑ステーキ
紫蘇バター醤油 烧野菜三種

芽葱 いくら グリーンペッパー

釜炊かやく御飯

京都山利の赤味噌仕立て

四種盛り合わせ

水 菓 子

フルーツカクテル盛り
季節のアイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店