

会席「堀川」

前 菜 香口、京菜の花浸し 福豆煮添え

胡麻クリーム

初午稻荷寿司 諸子甘露煮 子持若布

雲丹真蒸松風 甘海老金棒揚げ

慈姑揚げ煮 梅麩 金柑蜜煮

酢取り紅白大根松葉刺し

吸 物

揚げ貝柱真蒸

聖護院蕪うす葛みぞれ仕立て

嵯峨豆富 襷色紙麩

梅花人参大根 青身 柚子

造 り

真鯛 本鮪赤身

墨烏賊生雲丹

あしらい一式

凌 ぎ

本鮪とろ握り

焼 物

銀鱈味噌漬焼

鰻牛八幡巻き

キアラ煮 花蓮根

焚 合

海老芋煮

味噌かけ

明石穴子煮

茶筌小茄子 湯葉煮

青身 振り柚子

酢 物

毛蟹酢

法連草 若布 大徳寺麩旨煮

もずく 山芋 酢取り茗荷 生姜酢

御 飯

竹の子御飯

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