

会席 「堀川」

前菜 猪口、胡麻和え

法蓮草 餅麩 春子旨煮

楓皿、銀杏豆腐 火取かます小袖寿司

天子南蛮漬 子持若布 揚げむかご雲丹真蒸

松葉串、海老吉野煮、餅銀杏、永源寺

公孫樹有平 紅葉麩 菊花大根 松葉牛蒡

吸物 蕎蒸し

薄口べつ甲仕立て

鰯酒蒸し 百合根 椎茸

山葵 銀杏 なめこ 三つ葉

造り 真鯛 本鮓赤身

墨烏賊 生雲丹

あしらい一式

凌ぎ 本鮓とろ握り

焼物 銀鱈西京焼

合鴨ロース煮 特製ソース

山葵 花蓮根

焚合

海老芋もち粉揚げ

海老菊花あんかけ

茶筅 小茄子 湯葉煮 舞茸煮

青身 振り柚子

酢物

毛蟹酢

胡瓜 若布 大徳寺麩旨煮

もずく 山芋 酢取り茗荷

御飯 大根御飯

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