

会席「堀川」

前 菜 猪口、胡麻和え

法蓮草 餅麩 春子旨煮

楓皿、銀杏豆富 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

蕪蒸し

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

茶筌小茄子 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

止 椀

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