

昼の会席 「古都」

前 菜

香合、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

貝柱真蒸 清まし仕立て

春子 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

墨烏賊いくら

あしらい一式

焼 物

銀鱈柚庵菜種焼

キアラ煮 花蓮根

焚 合

聖護院大根煮

味噌かけ 明石穴子

湯葉 小芋 青身 柚子

温 物

鴨饅頭

銀あんかけ 占地含ませ煮

青身 山葵

御 飯

竹の子御飯

又は

うずみ豆富

絹豆富 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

止 椀

香 物

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