

昼の会席 「古都」

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 蟹湯葉真蒸 清まし仕立て

冬子 楓人参大根

嵯峨豆腐 青身 柚子

造り 真鯛 本鮒赤身

墨烏賀糸雲丹

あしらい一式

焼物 さわら柚庵黄金焼

キヤラ煮 花蓮根

焚合 小蕪含め煮

海老菊花あんかけ 湯葉 小芋

舞茸煮 青身 柚子

温物 鴨饅頭

なめこあんかけ 青身 山葵

御飯 大根御飯

又は

うずみ豆富

絹豆富 白粥 ベツ甲あん なめこ

蕎麦の実 海苔 山葵

京都山利の赤味噌仕立て

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