

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 蟹湯葉真蒸 清まし仕立て

冬子 楓人參大根

嵯峨豆腐 青身 柚子

造 り 真鯛 本鮪赤身

墨烏賊糸雲丹

あしらい一式

焼 物 さわら柚庵黄金焼

キアラ煮 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

うずみ豆腐

絹豆腐 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

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