

会席「御室」

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

鰻つけ焼き 百合根 椎茸

山葵 銀杏 なめこ 軸三つ葉

造り

真鯛菊花造り

上鮪 赤貝 生雲丹

あしらい一式

焼物

赤むつ若狭備長焼

国産牛山椒焼

染め卸し レモン はじかみ生姜

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

強肴

鮑ステーキ

紫蘇バター醤油

焼野菜三種 芽葱 いくら グリンペッパー チャービル

御飯

釜炊大根御飯

止椀

京都山利の赤味噌仕立て

香物

四種盛り合わせ

水菓子

フルーツカクテル盛り

季節のアイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店