

選べる御膳 「彩り」

前菜 猪口、てっぱい

鳥賊 赤貝 薄揚げ 分葱

楓皿、胡麻豆腐 薄口べつ甲

山葵 木の芽

手網寿司 三段菜の花真蒸 尼子南蛮漬け

合鴨ロース煮 一寸豆塩蒸し 子持若布

松葉さし酢取りさくらんぼ大根

造り 三種盛り合わせ

あしらい一式

焼物 銀鱈柚庵青海波焼

キアラ煮 花蓮根

焚合 若竹煮

備長焼明石穴子煮 小芋 湯葉

梅花麩 蕨 削り 木の芽

主菜 おひとつお選び下さい

・名物「すっぽん丸鍋」

・天婦羅盛り合わせ

・国産牛ステーキ

※サーロイン80gまたはフィレ60g

御飯 おじゃこと春蕪の御飯

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 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