

昼の会席 「古都」

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

手綱寿司 三段菜の花真蒸 尼子南蛮漬け

合鴨コース煮 一寸豆塩蒸し 子持若布

松葉さし酢取りさくらんぼ大根

吸 物

海老真蒸 清まし仕立て

梅花人參大根 春子 色紙麩

菜の花 柚子

造 り

真鯛

本鮪赤身 墨烏賊いくらのせ

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 落 削り 木の芽

温 物

鴨饅頭

銀あんかけ 占地含ませ煮

青身 山葵

御 飯

おじゃこと春蕪の御飯

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

四種盛り合わせ

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