

会席「御室」

前菜 猪口、てっばい

烏賊 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

吸物

海老真蒸 清まし仕立て

梅花人参大根 春子 色紙麩

菜の花 柚子 炙り唐墨

造り

真鯛菊花造り

上鮪 赤貝 生雲丹

あしらい一式

焼物

のど黒一汐

国産牛山椒焼

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

酢物

毛蟹と貝柱の酢の物

法連草 若布 もずく 山芋

大徳寺麩 酢取り茗荷

強肴

鮑ステーキ

紫蘇バターソース 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

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