

選べる御膳 「彩り」

前菜

- ・てっぱい
- 花びら百合根 クコの実
- ・季節の豆富 山葵
- ・春ずわい蟹の湯葉和え
- 一寸豆 煎り酒
- ・サーモン菜の花巻き 煎り玉子
- 穴子小袖寿司 子持若布 酢取り茗荷

造り

- 三種盛り合わせ
- あしらい一式

焼物

- 銀鱈袖庵青海波焼き
- キアラ煮 花蓮根

焚合

- 若竹煮
- 牛しぐれ煮 小芋 湯葉
- 桜花麩 落 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

止椀

- 火取り桜鯛と春蕪の御飯
- 京都山利の赤味噌仕立て
- 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