

会席「御室」

前菜

- ・てっばい
- 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

吸物

- 蟹湯葉真蒸 清まし仕立て
- 炙りからすみ 春子椎茸 早蕨 人参大根
- 青身 花びら麩 木の芽

造り

- 真鯛うす造り
- 上鮪 赤貝 生雲丹
- あしらい一式

焼物

- のど黒一汐
- 牛フイレ山椒焼
- キャラ煮 花蓮根

焚合

- 若竹煮
- 金目鯛煮つけ 小芋 湯葉
- 桜花麩 落 削り 木の芽

酢物

- 毛蟹酢
- 蛸桜煮 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
- 釜炊貝柱と山菜の御飯
- 京都山利の赤味噌仕立て
- 四種盛り合わせ
- フルーツカクテル盛り
- 季節のアイス

水菓子

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店