

選べる御膳 「彩り」

前菜

香合、芋茎胡麻和え クコの実  
芋茎 京生麩煮 春子椎茸旨煮  
木の葉皿、寄せ豆富 薄口べっ甲あん  
かます小袖寿司 天子南蛮漬け  
串肴 三笠玉子・花丸・鶏松風  
一寸豆塩蒸し 子持若布 紅白さくらんぼ大根

造り

三種盛り合わせ  
あしらい一式

焼物

銀鱈柚庵青海波焼き  
キアラ煮 花蓮根

焚合

若竹煮  
牛しぐれ煮 小芋 湯葉  
露 桜花麩 熨斗鯉  
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

豌豆御飯 じゃこ有馬煮

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