

昼の会席 「古都」

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

吸物

蟹湯葉真蒸 清まし仕立て
春子 早蕨 花びら麩 青身
人参大根 木の芽

造り

桜鯛
本鮪赤身 墨烏賊いくら
あしらい一式

焼物

銀鱈袖庵青海波焼
キアラ煮 花蓮根

焚合

若竹煮
牛しぐれ煮 小芋 湯葉
落 桜花麩 熨斗鰹 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

豌豆御飯 じゃこ有馬煮
又は
うずみ豆富
絹豆富 白粥 べっ甲あん なめこ
蕎麦の実 海苔 山葵

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