

会席 「御室」

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、寄せ豆腐 薄口べつ甲あん
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

貝柱真蒸湯葉入り 清まし仕立て
春子 嵯峨豆腐 襷紅白麩 青身
菖蒲人参大根 炙り唐墨 木の芽

造り

真鯛菊花造り
上鮪 牡丹海老 生雲丹
あしらい一式

焼物

赤むつ木の芽焼
牛ロース岩塩焼き
キャラ煮 花蓮根

焚合

若竹煮
金目鯛揚げ煮卸し
湯葉煮 小芋 落 花麩
熨斗鯉 木の芽

酢物

毛蟹酢
蛸桜煮 法連草 若布 大徳寺麩
酢取り茗荷

強肴

鮑ステーキ
紫蘇バターソース 露の臺唐揚げ 芽葱
グリーンペツパー

御飯

釜炊豌豆御飯 じゃこ有馬煮

止椀

浅利赤味噌仕立て

香物

四種盛り合わせ

水菓子

フルーツカクテル盛り
祇園辻利アイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店