

寿司会席

前菜

毛蟹酢

法蓮草 若布 大徳寺麩

もずく 山芋

酢取り茗荷 生姜酢

向付

真鯛菊花造り

本鮪赤身 墨烏賊

あしらい一式

寿司

壺の皿

焼物

銀鱈柚庵青海波焼

子持若布

胡麻和え キャラ煮 花蓮根

寿司

式の皿

焚合

若竹煮

牛しぐれ煮 小芋 湯葉

落 桜花麩 熨斗鰹 木の芽

寿司

参の皿

吸物

季節の真蒸 清まし仕立て

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