

会席「堀川」

前菜

猪口、白芋茎胡麻和え
猪口、季節の豆富 生雲丹 山葵 扇面新生姜漬
かます小袖寿司
松葉串、玉子焼 花丸胡瓜 蛸柔らか煮
天子南蛮漬け 青梅水仙 子持若布
辛子蓮根 子持若布 酢取り茗荷

吸物

蟹もろこし真蒸
焼椎茸含め煮 順才 小メロン
楓人参大根 柚子

造り

真鯛 本鮪赤身
鱧切り落とし
あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

銀鱈西京焼
鰻八幡巻きの山椒焼 木の芽
キアラ煮 花蓮根

焚合

賀茂茄子煮
枝豆海老そぼろ 小芋 湯葉
牛柔らか煮 刻み茗荷 振り柚子

酢物

毛蟹酢 貝柱
法蓮草 胡瓜 大徳寺麩
もずく 山芋 酢取り茗荷 花蓮根

御飯

新生姜じゃこ御飯

止椀

京都山利の赤味噌仕立て

香物

四種盛り合わせ

果物

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