

昼の会席 「古都」

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
墨烏賊いくら
あしらい一式

焼物

鱒木の芽焼
茄子田楽
キカラ煮 花蓮根

焚合

冬瓜煮
枝豆海老あんかけ 小芋
南京 湯葉 青身 振り柚子

温物

鴨饅頭
銀あんかけ 占地含ませ煮
青身 山葵

御飯

新生姜じゃこ御飯
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
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