

昼の会席 「古都」

前菜

猪口、芋茎胡麻和え
猪口、豌豆豆腐べつ甲あんかけ 新生姜漬け
穴子小袖寿司
串肴、花丸胡瓜、蛸柔か煮
天子南蛮漬け 海老吉野煮 山桃漬け 子持若布

吸物

小柱真蒸清まし仕立て
平茸 襷色紙麩 嵯峨豆腐
楓人参大根 青身 木の芽

造り

真鯛
本鮪赤身
墨烏賊イクラ
あしらい一式

焼物

鱈木の芽焼
生麩田楽
キカラ煮 花蓮根

焚合

冬瓜煮
海老あんかけ枝豆入り 小茄子煮
里芋 湯葉 絹さや 柚子

温物

鴨饅頭
銀あんかけ 占地含ませ煮
青身 山葵

御飯

新生姜火取り鯛御飯
又は
うずみ豆腐
絹豆腐 白粥 べつ甲あん なめこ
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