

会席 「御室」

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 青梅水仙 子持若布
辛子蓮根 子持若布 酢取り茗荷

吸物

名物丸吸
丸身 豆富 焼餅 白髪葱
小葱 生姜

造り

真鯛菊花造り
上鮪 赤貝 鱧切り落とし
あしらい一式

焼物

のど黒木の芽焼
牛ロース鉄板焼き マデラソース
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

強肴

鮑ステーキ 紫蘇バター正油
焼野菜 芽葱 グリンペツパー

御飯

釜炊き新生姜じゃこ御飯

止椀

しじみ赤味噌仕立て

香物

四種盛り合わせ

果物

フルーツカクテル盛り
季節のアイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店