

寿司会席

前菜 毛蟹酢

法蓮草 胡瓜 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

鱈木の芽焼

生麩田楽 子持若布 胡麻和え

キアラ煮 花蓮根

寿司 式の皿

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

寿司 参の皿

吸物 季節の真蒸 清まし仕立て

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