

会席「堀川」

前 菜

- ・ 苦瓜の和え浸し
- 榎茸 刻みうす揚げ 子持添え
- ・ 無花果 胡麻クリーム
- 永源寺蒟蒻 星オクラ
- ・ 蛸ちり
- 錦糸瓜
- ・ 芋茎胡麻和え 山椒麩
- 生雲丹 針生姜漬け

吸 物

- 貝柱真蒸 清まし仕立て
- 冬瓜 黒鮑茸 襷色紙麩 順才 柚子

造 り

- 真鯛 湯引き鰹
- 本鮪赤身
- あしらい一式

凌 ぎ

- 本鮪とろ握り

焼 物

- 銀鱈味噌漬け焼
- 牛八幡巻き 枝豆塩蒸し 花蓮根

焚 合

- 賀茂茄子煮
- 海老そぼろ 新小芋 南京 青身
- 刻み茗荷 振り柚子

酢 物

- 毛蟹酢
- 法蓮草 若布 もずく 山芋
- ラレシ 大徳寺麩

御 飯

- 湯葉と玉蜀黍の御飯
- ゆかり 胡麻 刻み大葉

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