

昼の会席 「古 都」

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

本鮪赤身 墨烏賊いくらのせ
あしらい一式

焼 物

富士山鱒南蛮焼

南蛮彩り野菜 青唐

小葱 花蓮根

焚 合

冬瓜旨煮

豚の角煮 刻み茗荷

湯葉 新芋 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

湯葉と玉蜀黍の御飯

ゆかり 胡麻 刻み大葉

又は

うずみ豆富

絹豆富 白粥 べつ甲あん なめこ

蕎麦の実 海苔 山葵

京都山利の赤味噌仕立て

四種盛り合わせ

止 椀
香 物

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