

昼の会席 「古 都」

前 菜

- ・ 苦瓜と榎茸のお浸し 揚げ入り
- 子持若布 糸鰹
- ・ 糸瓜と胡瓜の胡麻和え
- 生麩 春子旨煮 クコの実
- ・ 蛸ちり
- 白芋茎 新生姜漬け 梅肉
- ・ 季節の寄せ豆腐
- 汲み上げ湯葉 べつ甲あん 星オクラ

吸 物

- 海老真蒸 清まし仕立て
- 冬瓜含め煮 焼椎茸含め煮 順才
- 楓人参大根 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

- 鱸木の芽焼
- 枝豆塩蒸し 花蓮根

焚 合

- 鯽茄子
- 賀茂茄子 鯽旨煮 湯葉
- 新小芋 青身 刻み茗荷紫蘇 柚子

温 物

- 鴨饅頭
- 銀あんかけ 占地含ませ煮
- 青身 山葵

御 飯

- 新生姜御飯 揚げ入り
- 又は
- うずみ豆腐
- 絹豆腐 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

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