

会席「御室」

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

- 土瓶蒸し
- 鱧 松茸 軸三つ葉 新銀杏 酢橘

造り

- 真鯛菊花花造り
- 上鮪 旬魚一種
- あしらい一式

焼物

- 赤むつ若狭焼
- 国産牛つけ焼き 合わせ山椒
- 枝豆塩蒸し 酢橘 はじかみ生姜

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

強肴

- 鮑ステーキ 紫蘇バター
- 焼野菜三種 芽葱 グリンペッパー 万願寺唐辛子

御飯

- 湯葉と玉蜀黍の御飯
- ゆかり 胡麻 刻み大葉
- しじみ赤味噌仕立て
- 四種盛り合わせ
- フルーツカクテル盛り
- 季節のアイス

香物

- フルーツカクテル盛り

果物

- 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