

会席「堀川」

前菜

猪口、胡麻和え

木葉皿、季節の寄せ豆腐

田楽味噌 芥子

揚げ零余子真蒸 秋刀魚印籠有馬煮

鱒柿寿司 天子南蛮漬け 子持若布

銀杏公孫樹有平松葉刺し

松葉牛蒡 紅葉麩旨煮 菊花大根

吸物

松茸土瓶蒸し

松茸 鱧 銀杏 軸三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛

本鮪赤身 烏賊雲丹のせ

あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

銀鱈西京焼

合鴨ロース煮 山椒あん

キアラ煮 花蓮根

焚合

小蕪煮 海老菊花あんかけ

湯葉煮 小芋 舞茸含め煮 青身 振り柚子

酢物

毛蟹酢

松茸法蓮草 若布 もずく 山芋

大徳寺麩 酢取り茗荷

御飯

栗御飯

止椀

京都山利の赤味噌仕立て

香物

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