

会席「堀川」

前菜

猪口、柿なます クコの実
猪口、京都山利白味噌豆腐
田楽味噌 伏見唐辛子
かます小袖寿司 雲丹真蒸松風
餅銀杏零余子松葉刺し 子持昆布
鮎甘露煮 松葉牛蒡

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
焼目甘露栗 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 柚子

酢物

毛蟹酢
松茸法蓮草 若布 もずく 山芋
大徳寺麩 生姜酢 酢取り茗荷

御飯

丹波しめじ御飯 うす揚げ入り

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