

昼の会席 「古都」

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

萩真蒸 清まし仕立て  
松茸 紅葉人参大根 青身 柚子

造 り

紅葉鯛  
鮪赤身 烏賊いくら  
あしらい一式

焼 物

琵琶鱒山椒焼  
焼目甘露栗 花蓮根

焚 合

丸茄子煮 海老菊花あんかけ  
小芋 湯葉 舞茸含め煮  
青身 柚子

温 物

名物鴨饅頭  
銀あんかけ 山葵

御 飯

丹波しめじ御飯 うす揚げ入り  
又は

止 椀  
香 物

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