会席　「堀　川」

前　菜　猪口、胡麻和え　切り干大根、京生麸煮、春子旨煮
木の葉皿、黒豆豆富　山葵　薄口べっ甲あんかけ
天子有馬煮
揚げ雫余子真蒸　炙りかます小袖寿司
串肴　蒟蒻、花丸、玉子焼
子持若布　紅葉麸　公孫樹有平　菊花大根　松葉牛蒡

吸　物　貝柱真蒸　木耳入り　清まし仕立て
紅葉人参大根　色紙麸
焼椎茸含め煮　青身　柚子

造　り　紅葉鯛
墨烏賊生雲丹　本鮪赤身
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　花蓮根

焚　合　海老芋土佐煮
海老菊花あん
湯葉　舞茸煮
青身　柚子

酢　物　毛蟹酢
法蓮草　若布　大徳寺麸旨煮
もずく　山芋　酢取り茗荷　生姜酢

御　飯　かやく御飯

止　椀　京都山利の赤味噌仕立て

香　物　四種盛り合わせ

水菓子　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