選べる御膳　「彩　り」

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

造　り　三種盛り合わせ
あしらい一式

焼　物　富士山鱒味噌柚庵焼
渋皮栗蜜煮　花蓮根

焚　合　小蕪含め煮　海老菊花あん
湯葉　小芋　舞茸煮
青身　柚子

主　菜　おひとつお選び下さい
・名物「すっぽん丸鍋」
・天婦羅盛り合わせ
・国産牛ステーキ
※サーロイン８０ｇまたはフィレ６０ｇ

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