昼の会席　「古　都」

前　菜　猪口、胡麻和え　切り干大根、京生麩煮、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
揚げ零余子真蒸　炙りかます小袖寿司
串肴　蒟蒻、花丸、玉子焼
子持若布　紅葉麩　公孫樹有平　菊花大根　松葉牛蒡

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

造　り　紅葉鯛
墨烏賊　いくらのせ
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

温　物　鴨饅頭
銀あんかけ　青身　山葵

御　飯　かやく御飯
又は
うずみ豆富
絹豆富　白粥　べっ甲あん　なめこ
蕎麦の実　海苔　山葵

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