京の秋の味覚　『御室』

二〇二六年九月一日～十一月三十日

先付
・毛蟹酢
　法蓮草　若布　もずく　山芋　酢取り茗荷
・季節の和え物
　子持若布添え

吸物
丸豆富　丸仕立て
京生麸　白髪葱　青身　露生姜

造り
真鯛菊花造り
上鮪　赤貝
あしらい一式

焼物
吹寄せ焼八寸
真名鰹西京焼
和牛ロース味噌漬焼　白味噌豆富
雲丹真蒸　干し子みじんこ揚げ
銀杏松葉刺　焼目甘露栗
紅葉麸　公孫樹有平　松葉牛蒡　菊花大根

焚合
伊勢海老黄身煮白味噌仕立て
小蕪煮　小芋　湯葉　青身　針柚子

強肴
鮑ステーキ　紫蘇バターソース
松茸添え　万願寺唐辛子
馬鈴薯と人参柴揚げ

止椀
赤味噌仕立て
宍道湖しじみ　青身　粉山椒

御飯
季節の釜炊色御飯

香物
盛合せ

果物
季節のフルーツと季節のアイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店