会席　「嵯峨」

※御予約のみ　松茸は終了次第変更になります。

前菜　・毛蟹酢
　松茸法蓮草ひたし　若布
　もずく　山芋　酢取り茗荷
・胡麻和え　子持若布添え
・火取り上鮪　べっ甲あんかけ
　生雲丹　キャビア　花穂

吸物　名物ふかひれ丸鍋
　京生麸　白髪葱　ミニ青梗菜　露生姜

造り　紅葉鯛菊花花造り
　鯖きずし　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　黒豆豆富
　むかご真蒸　干し子みじんこ揚げ
　銀杏松葉刺　渋皮栗甘露煮
　紅葉麸　公孫樹有平　松葉牛蒡　菊花大根

進肴　焼松茸
　酢橘

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　特選握り寿司三貫

果物　フルーツカクテル盛り
　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