寿司会席

前菜　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

向付　鯛菊花造り
　本鮪赤身　紋甲烏賊
　あしらい一式

寿司　壱の皿

焼物　富士山鱒味噌柚庵焼
　渋皮栗蜜煮　花蓮根
　子持昆布　胡麻和え

寿司　弐の皿

焚合　小蕪含め煮　海老菊花あん
　湯葉　小芋　舞茸煮
　青身　柚子

寿司　参の皿

吸物　季節の真蒸　清まし仕立て

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