

会席 「嗟 峨」 横浜ビーフと秋の味覚の京会席

先付

- ・ 汲み上げ蒸し 蕪あんかけ
- ・ 蟹の酢の物

造り

- 白身うす造り
- 上鮎 赤貝 車海老洗い
- あしらい一式

吸物

- 上松茸土瓶蒸し
- 鱧 銀杏 軸三つ葉 酢橘

焼物

- 盛り合わせ
- ・ 喜知次若狭焼き
- ・ 横浜ビーフと松茸の八幡巻き
- 染卸し 酢橘 キャラ煮 酢の気

焚合

- 替り
- 横浜ビーフのしゃぶしゃぶ コンソメ仕立て
- 松茸 九条葱 水菜 菊菜 横浜ビーフの柔らか煮
- 合混ぜぽん酢 胡麻だれ かぼす

強肴

- 鮑のステーキ 紫蘇バターソース
- 焼き松茸 芽葱 いくら醤油漬

御飯

釜炊松茸御飯

止椀

京都山利の赤味噌仕立て

お供

横浜ビーフのすき煮

香物

- 玉葱 白髪葱 フライド玉葱 一味 自家製紅生姜
- 盛合せ

果物

祇園辻利抹茶アイスと季節の果物盛合せ

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店