

会席「堀川」

前菜

猪口、芋茎胡麻和え  
かます小袖寿司 雲丹真蒸松風  
銀杏占地松葉刺し  
鮎甘露煮 天子南蛮漬け  
子持若布 公孫樹有平  
紅葉麩 菊花大根

吸物

松茸土瓶蒸し  
鱧 銀杏 軸三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛  
本鮪赤身 墨烏賊雲丹のせ  
あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

銀鱈西京焼  
牛八幡巻き 松茸法蓮草浸し 花蓮根

焚合

小蕪煮 海老菊花あんかけ  
湯葉煮 小芋 舞茸含め煮 青身 柚子

酢物

北海道蟹酢  
胡瓜 若布 もずく 山芋  
大徳寺麩 酢取り茗荷 生姜酢

御飯

京手揚げきのこの御飯

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