

昼の会席 「古都」

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

蟹菊花真蒸清まし仕立て  
松茸 冬瓜 紅葉人参大根 青身 柚子

造り

真鯛  
本鮪赤身 ランプキャビア  
墨烏賊糸雲丹  
あしらい一式

焼物

銀鱈柚庵玉素焼  
キアラ煮 花蓮根

焚合

丸茄子煮 海老あんかけ  
湯葉煮 小芋 粟麩揚げ煮  
刻み茗荷 青身 柚子

温物

鴨饅頭 なめこあんかけ  
青身 山葵

御飯

京手揚げときのこの御飯  
又は  
うずみ豆富  
絹豆富 白粥 べっ甲あん なめこ  
蕎麦の実 海苔 山葵  
京都山利の赤味噌仕立て  
四種盛り合わせ

止椀

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