

会席 「御室」

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

上松茸土瓶蒸し
鱧 銀杏 軸三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛薄造り
上鮪 牡丹海老 生雲丹
あしらい一式

焼物

のど黒一汐
牛つけ焼き
松茸法蓮草浸し はじかみ生姜

焚合

小蕪煮 海老菊花松茸あんかけ
湯葉煮 小芋 舞茸含め煮 青身 柚子

酢物

北海毛蟹酢
胡瓜 若布 もずく 山芋
大徳寺麩 酢取り茗荷 生姜酢

強肴

鮑ステーキ 紫蘇バター
柴野菜 芽葱 いくら醤油漬け
グリーンペッパー

御飯

釜炊き京手揚げと松茸の御飯
京都山利の赤味噌仕立て

止椀

四種盛り合わせ

果物

祇園辻利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