寿司会席

前　菜　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

向　付　鯛薄造り
あしらい一式

小　向　鮪赤身へぎ造り
墨烏賊　あしらい一式

寿　司　壱の皿

焼　物　銀鱈柚庵玉素焼
キャラ煮　花蓮根
子持若布　お浸し

寿　司　弐の皿

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

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