

会席「堀川」

前菜

猪口、柿なます 胡麻酢和え  
揚げむかご真蒸  
秋刀魚印籠有馬煮  
鱒柿寿司 天子南蛮漬け  
銀杏公孫樹有平松葉さし 子持若布  
紅葉麩旨煮 松葉牛蒡 菊花大根

吸物

松茸土瓶蒸し  
松茸 明石鱧  
銀杏 軸三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛  
本鮪赤身 烏賊生雲丹  
あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

銀鱒利休柚庵焼  
牛八幡巻 キヤラ煮 花蓮根

焚合

小蕪煮  
菊花海老あんかけ  
湯葉煮 小芋 舞茸煮  
青身 柚子

酢物

毛蟹酢  
胡瓜 若布 もずく 山芋  
大徳寺麩 生姜酢 酢取り茗荷

御飯

かやく御飯

止椀

京都山利の赤味噌仕立て  
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