

昼の会席 「古都」

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

萩真蒸 清まし仕立て
松茸 冬瓜 紅葉人参大根
青身 柚子

造り

真鯛 鮪赤身
ランプキャビア
烏賊糸雲丹
あしらい一式

焼物

さわら柚庵黄金焼
渋皮栗 キャラ煮 花蓮根

焚合

芋蛸南京
湯葉煮
京生麩揚げ煮 舞茸煮
青身 柚子

温物

鴨饅頭
なめこあんかけ 青身 山葵

御飯

かやく御飯
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

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