

会席 「御室」

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

上松茸土瓶蒸し
松茸 明石鱧
銀杏 三つ葉 酢橘

造り

紅葉鯛うす造り
上鮪 墨烏賊 生雲丹
あしらい一式

焼物

のど黒一汐
国産牛山椒焼 染卸し
キアラ煮 花蓮根

焚合

京小蕪煮
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
法連草 若布 もずく
大徳寺麩旨煮 酢取り茗荷

強肴

鮑ステーキ
紫蘇バター 柴野菜 芽葱
いくら醤油漬け グリンペッパー

御飯

釜炊き松茸御飯
京都山利の赤味噌仕立て
四種盛り合わせ

水菓子

フルーツカクテル盛り
祇園辻利アイス

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店