

会席「堀川」

前菜

猪口、胡麻和え 切り干し大根、京生麩煮、春子旨煮
木の葉皿、銀杏豆腐 山葵 薄口べっ甲あんかけ
天子有馬煮
揚げ零余子真蒸 炙りかます小袖寿司
串肴 蒟蒻、花丸、玉子焼
子持若布 紅葉麩 公孫樹有平 菊花大根 松葉牛蒡

吸物

貝柱湯葉真蒸 木耳入り 清まし仕立て
紅葉人参大根 色紙麩
占地茸含ませ 青身 柚子

造り

紅葉鯛
墨烏賊生雲丹 本鮪赤身
あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

銀鱈柚庵焼
牛八幡巻 キャラ煮 花蓮根

焚合

海老芋土佐煮
海老菊花あん 銀杏入り
湯葉 舞茸煮
青身 柚子

酢物

毛蟹酢
法蓮草 若布 大徳寺麩旨煮
もずく 山芋 酢取り茗荷 生姜酢

御飯

栗御飯

止椀

京都山利の赤味噌仕立て

香物

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