

昼の会席 「古都」

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 薄口べつ甲あんかけ  
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 本鮪赤身  
ランプキャビア  
烏賊糸雲丹  
あしらい一式

焼物

秋鱒柚庵黄金焼  
キアラ煮 花蓮根

焚合

小蕪含め煮 海老菊花あん  
湯葉 小芋 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

栗御飯  
又は  
うずみ豆腐  
絹豆腐 白粥 べつ甲あん 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