

会席 「御室」

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

たん熊名物丸鍋
焼葱 豆腐 生姜

造り

紅葉鯛うす造り
生雲丹 上鮪 鹿の子赤貝
あしらい一式

焼物

赤むつ一汐
牛フィレ山椒焼 染め卸し
レモン はじかみ生姜

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

強肴

鮑ステーキ
紫蘇バター醤油 焼野菜三種
芽葱 いくら グリンペッパー

御飯

釜炊干し貝柱御飯

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

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