

冬の味覚の京会席　〈神戸ビーフと和牛の食べ比べ〉

先付

二題

・ずわい蟹酢

法蓮草　若布　酢取り物　生姜酢

・蕪蒸し　薄口べっ甲あん

鰻つけ焼き　百合根　椎茸

なめこ　軸三つ葉　銀杏　山葵

造り

てつき

上鮪　赤貝

あしらい一式

吸物

甘鯛葛叩き　清まし仕立て

あしらい　柚子

焼物

食べ比べ

・和牛フィレ網焼き

・神戸ビーフのステーキ　クレソン

大根卸し　山葵　能登塩

レモン加減正油　玉葱ソース　青実山椒ソース

焚合

くえのしゃぶしゃぶ小鍋仕立て

水菜　菊菜　笹葱　しめじ茸　合混ぜぽん酢

強肴

鮑と伊勢海老の鉄板焼き

焼野菜三種

紫蘇バターソース　白ワインソース

止椀

しじみ赤味噌仕立て

青身　粉山椒

釜炊白御飯

・鮭ハラス炭火焼

・いくらの正油漬け　振り柚子

盛合せ

香物

果物

祇園辻利のアイスと季節の果物盛合せ

白ワインジュレ　アングレーズ　ミント

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店