

会席「堀川」

前菜

猪口、京菜の花浸し 福豆煮添え
初午稻荷寿司 諸子甘露煮 子持若布
雲丹真蒸松風 甘海老金棒揚げ
慈姑揚げ煮 梅麩 金柑蜜煮
酢取り紅白大根松葉刺し

吸物

揚げ貝柱真蒸
聖護院蕪うす葛みぞれ仕立て
嵯峨豆富 襷色紙麩
梅花人参大根 青身 柚子

造り

真鯛 本鮪赤身
墨烏賊生雲丹
あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

銀鱈味噌漬焼
牛八幡巻き
キヤラ煮 花蓮根

焚合

海老芋煮
味噌かけ
明石穴子煮
茶筌小茄子 湯葉煮
青身 柚子

酢物

毛蟹酢
法連草 若布 もずく 山芋
大徳寺麩旨煮 酢取り茗荷

御飯

竹の子御飯

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