

会席 「堀川」

前菜 猪口、胡麻和え

赤芋茎、春子旨煮、三度豆

楓皿、銀杏豆腐 火取かます小袖寿司

尼子鞍馬煮 子持若布 むかご真蒸松風焼き

松葉串、海老吉野煮、餅銀杏、永源寺鉤弱

公孫樹有平 紅葉麩 菊花大根 松葉牛蒡

吸物

蕪蒸し

薄口べつ甲仕立て

鱒酒蒸し 百合根 椎茸

山葵 銀杏 なめこ 三つ葉

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

銀鱈味噌柚庵焼

合鴨ロース煮 マーマレード

キアラ煮 花蓮根

焚合

海老芋もち粉揚げ

海老菊花あんかけ

茶筌小茄子 湯葉煮 舞茸煮

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

大根御飯

京都山利の赤味噌仕立て

止椀

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