

昼の会席 「古都」

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

貝柱真蒸 清まし仕立て
春子 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 ランプキャビア
墨烏賊糸雲丹
あしらい一式

焼物

銀鱈柚庵菜種焼
キアラ煮 花蓮根

焚合

聖護院大根煮
味噌かけ 明石穴子
湯葉 小芋 青身 柚子

温物

鴨饅頭
銀あんかけ 占地含ませ煮
青身 山葵

御飯

竹の子御飯
又は
うずみ豆富
絹豆富 白粥 べっ甲あん なめこ
蕎麦の実 海苔 山葵

止 椀
香 物

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