

昼の会席 「古都」

前菜 猪口、胡麻和え

赤芋茎、春子旨煮、三度豆

楓皿、银杏豆腐 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、餅银杏、永源寺麹蒟

公孫樹有平 紅葉麩 菊花大根 松葉牛蒡

吸物

蟹湯葉真蒸 清まし仕立て

春子 嵯峨豆腐 紅葉人参大根

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

銀鱈柚庵黄金焼

キアラ煮 花蓮根

焚合

小蕪含め煮

海老菊花あんかけ 湯葉 小芋

舞茸煮 青身 柚子

温物

鴨饅頭

なめこあんかけ 青身 山葵

御飯

大根御飯

又は

うずみ豆腐

絹豆腐 白粥 べっ甲あん なめこ

蕎麦の実 海苔 山葵

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