

会席 「御室」

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

名物丸鍋  
豆腐焼葱 生姜

造り

真鯛うす造り  
上鮪 赤貝 生雲丹  
あしらい一式

焼物

のど黒一汐  
国産牛山椒焼  
キアラ煮 はじかみ生姜

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

強肴

鮑ステーキ  
紫蘇バターソース 柴野菜 芽葱

御飯

釜炊竹の子御飯  
穴道湖しじみ赤味噌仕立て  
四種盛り合わせ

水菓子

フルーツカクテル盛り  
祇園辻利アイス

入荷の都合により内容が異なります