

昼の会席 「古都」

前菜

- ・てっばい
- 花びら百合根 クコの実
- ・螢烏賊酒蒸し 二杯酢
- 法蓮草と白木耳辛子和え
- ・春ずわい蟹の湯葉和え
- 一寸豆 煎り酒
- ・サーモン菜の花巻き 煎り玉子
- 穴子小袖寿司 子持若布 酢取り茗荷

吸物

- 蟹湯葉真蒸 清まし仕立て
- 人参大根 春子 早蕨
- 青身 花びら麩 柚子

造り

- 桜鯛
- 本鮪赤身 墨烏賊いくらのせ
- あしらい一式

焼物

- 銀鱈柚庵青海波焼き
- キアラ煮 花蓮根

焚合

- 若竹煮
- 明石穴子煮 小芋 湯葉
- 桜花麩 露 削り 木の芽

温物

- 鴨饅頭
- 銀あんかけ 占地含ませ煮
- 青身 山葵

御飯

- 火取り鯛桜御飯
- 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

- 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