

会席 「嵯峨」 和牛と山菜の花山椒鍋と春の味覚

先付 季節の前菜盛り合わせ

*月により変わります。

吸物 名物丸吸 焼目餅麩 豆腐 小葱 白髪葱 生姜

造り 鯛薄造り 上鮓 牡丹海老 あしらい一式

焼物 のど黒木の芽焼き 鮑磯焼 キャラ煮 酢の気

焚合 和牛と山菜の花山椒鍋 和牛 竹の子 路 独活 山菜

クレソン 花山椒

酢物 旬貝寄せ 貝三種 新若布 菜の花 辛子酢味噌 酢取り茗荷

温物 油目煮卸し 茶筌茄子 万願寺唐辛子 刻み茗荷 九条葱 針この子 木の芽

止椀 京都山利の赤味噌仕立て

釜炊白御飯

時鮭一汐

染卸し レモン

盛合せ

果物 祇園辻利のアイスと季節の果物盛合せ

白ワインジュレ アングレーズ ミント

入荷の都合により内容が異なります

熊魚菴たん熊北店