

会席 「御室」

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
- 炙り唐墨 人参大根 春子 早蕨 花びら麩
- 青身 柚子

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
- 牛フイレ山椒焼
- キカラ煮 花蓮根

焚合

- 若竹煮
- 明石穴子煮 小芋 湯葉
- 桜花麩 落 削り 木の芽

酢物

- 毛蟹酢
- 蛸桜煮 法蓮草 若布 もずく 山芋
- 大徳寺麩 酢取り茗荷

強肴

- 鮑ステーキ
- 紫蘇バターソース 焼野菜三種 芽葱
- いくら グリンペッパー チャービル

御飯

- 釜炊貝柱と山菜の御飯
- 京都山利の赤味噌仕立て
- 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

熊魚菴たん熊北店