

寿司会席

前菜

毛蟹酢
法蓮草 胡瓜 大徳寺麩
もずく 山芋
酢取り茗荷 生姜酢

向付

真鯛菊花造り
本鮪赤身 墨烏賊
あしらい一式

寿司

壺の皿

焼物

銀鱈柚庵青海波焼
生麩田楽焼 子持ち若布
胡麻和え キャラ煮 花蓮根

寿司

式の皿

焚合

若竹煮
鯨旨煮 小芋 嵯峨豆腐
蒟 花麩 熨斗鯉 木の芽

寿司

参の皿

吸物

季節の真蒸 清まし仕立て

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