

会席「堀川」

前菜

猪口、芋茎胡麻和え  
猪口、豌豆翡翠煮 新生姜漬け  
穴子小袖寿司  
串肴、花丸胡瓜、蛸柔か煮  
天子南蛮漬け 海老吉野煮 山桃漬け 子持若布  
酢取り茗荷

吸物

小柱真蒸清まし仕立て  
平茸 襷色紙麩 嵯峨豆腐  
楓人参大根 青身 木の芽

造り

真鯛  
本鮪赤身  
墨烏賊生雲丹  
あしらい一式

凌ぎ

本鮪とろ握り

焼物

銀鱈西京焼き  
鰻八幡巻き  
キヤラ煮 花蓮根

焚合

油目みぞれ煮  
冬瓜 里芋 巻湯葉煮 刻み茗荷  
小葱 青身 振り柚子

酢物

毛蟹酢  
胡瓜 若布 大徳寺麩 もずく 山芋  
酢取り茗荷 生姜酢

御飯

新生姜火取り鯛御飯

止椀

京都山利の赤味噌仕立て

香物

四種盛り合わせ

果物

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