

選べる御膳 「彩り」

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

造 り

三種盛り合わせ
あしらい一式

焼 物

鰯木の芽焼
生麩田楽
キャラ煮 花蓮根

焚 合

冬瓜煮
海老あんかけ枝豆入り 小茄子煮
里芋 湯葉 絹さや 柚子

主 菜

おひとつお選び下さい
・名物「すっぽん丸鍋」
・天婦羅盛り合わせ
・国産牛ステーキ

※サーロイン80gまたはフィレ60g

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