

昼の会席 「古都」

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
墨烏賊イクラ
あしらい一式

焼 物

鯖木の芽焼
生麩田楽
キアラ煮 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

温 物

鴨饅頭
銀あんかけ 占地含ませ煮
青身 山葵

御 飯

新生姜火取り鯛御飯
又は
うずみ豆腐
絹豆腐 白粥 べつ甲あん なめこ
蕎麦の実 海苔 山葵

止 椀
香 物

京都山利の赤味噌仕立て
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