

会席「御室」

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
炙り唐墨 平茸 襷色紙麩 嵯峨豆富
楓人参大根 青身 木の芽

造り

真鯛うす造り
上鮪 牡丹海老 生雲丹
あしらい一式

焼物

のど黒木の芽焼
牛ロース山椒焼
キアラ煮 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

旬貝三種
法連草 若布 大徳寺麩
辛子酢味噌 酢取り茗荷

強肴

鮑ステーキ 紫蘇バター
焼アスパラ 芽葱 グリンペッパー

御飯

釜炊き新生姜火取り鯛御飯

止椀

浅利赤味噌仕立て

香物

四種盛り合わせ

果物

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