



京会席

【御献立】

先付

雲流豆腐  
無花果乱切り  
辛子味噌  
いちよう万願寺

前菜

菊花菜浸し  
なめ茸 いくら  
柿白酢和へ 蔓紫  
満月王子  
鮎甘露煮 木の芽  
栗金団  
秋色ズッキーニ  
穴子鳴戸巻

椀替り

松茸土瓶蒸し  
車海老 鱧  
三つ景 酢立

造り

鯛薄造り  
戻り鰹  
本鮪にぎり寿司  
割りポン他

炊合せ

秋茄子 鱧月冠  
萩小芋 牛房  
三度豆 辛子

焼肴

かます香煎焼  
銀杏松葉  
長芋・紅梅合せ  
蓮煎餅

強肴

タンシチエー 白味噌煮  
エリンギ茸  
大根 振り柚子

留椀

赤味噌仕立て  
三種盛

食事

秋鱧御飯 (京都産こしひかり)  
京都温泉小豆と  
抹茶寄せ 白玉

甘味

京陽元ハトヤ瑞鳳閣

料理長 長島 良一

