

令和二年十月

「菊」

八、五〇〇円

前菜

胡麻豆腐 柚子味噌かけ
柿膾 石榴
生湯葉 ぽん酢かけ
百合根塩蒸し
諸子甘露煮
銀杏安平
渋皮栗

椀盛

清汁仕立
零余子真蒸 焼茄子
焼椎茸 タピオカ
青味 柚子

造り

戻り鰹焼霜造り
白身魚 文甲烏賊
あしらい一式

焼物

銀鱈西京焼
青菜浸し 系かつを
酢取り茗荷

焚合

小蕪 穴子柔煮 絹さや
角南京 生麩 近江蒟蒻
練柔か煮

揚物

秋鱧ふらい 海老
舞茸 青唐

止椀

赤出し

御飯

栗・占地御飯 翡翠銀杏

香の物

盛合せ

水菓子

梨 マスカルポーネクリーム
キウイ

※入荷の都合上、若干異なる場合がございます。



宗料理たん熊 北店名古屋店謹製

令和二年十月

「百合」

一〇、五〇〇円

前菜

胡麻豆腐 柚子味噌かけ
柿膾 石榴
生湯葉 ぽん酢かけ
百合根塩蒸し
諸子甘露煮
銀杏安平
渋皮栗

椀盛

吉野仕立
蓮根饅頭 焼椎茸
青味 タピオカ 柚子

造り

白身魚
戻り鰹焼霜造り 文甲烏賊 とび子
あしらい一式

御進肴

焼茄子 高野豆腐玉締め
翡翠銀杏 喰い出し汁 もぐさ生姜

焼物

太刀魚西京焼
青菜浸し 系かつき
酢取り茗荷

焚合

小蕪 穴子柔煮 絹さや
角南京 生麩 近江蒟蒻
鰾柔か煮

揚物

秋鱧ふらい 海老
舞茸 青唐

止椀

赤出し

御飯

栗・占地御飯

香の物

盛合せ

水菓子

梨 マスカルポーネクリーム
ピオーネ

※入荷の都合上、若干異なる場合がございます。



京料理たん熊 北店名古屋店謹製

令和二年十月

「蓮」

一、二、六〇〇円

先付

穴子煮凍り黄味酢かけ

前菜

胡麻豆腐 柚子味噌かけ

柿膾 石榴

生湯葉ぽん酢かけ

百合根塩蒸し

諸子甘露煮

銀杏安平

渋皮栗

椀盛

清汁仕立

甘鯛葛叩き 焼茄子

松茸 タピオカ

青味 柚子

造り

白身魚

剣先烏賊細造り

赤貝

あしらい一式

焼物

子持ち鮎塩焼 蓼酢

青菜浸し 系かつを

酢取り茗荷

焚合

小蕪蟹あんかけ 穴子柔煮

角南京 生麩

鰾柔か煮

絹さや

酢の物

焼帆立貝 刻み大葉

白身魚昆布締め 焼占地

拍子木長芋 清白菜

揚物

秋鱧ふらい 海老

舞茸 青唐

止碗

赤出し

里芋と白身魚の御飯

盛合せ

水菓子

メロン コアントロー

ピオーネ

※入荷の都合上、若干異なる場合がございます。



京料理たん熊 北店名古屋店謹製