

令和二年十月

「巻」

一〇、五〇〇円

御祝前菜

柿膾 筋子醬油漬
百合根 梅肉和え
車海老 老婆煮
竹串 柿玉子・银杏安平
諸子甘露煮
渋皮栗 金箔

水引飾り

御吸物

清汁仕立
零余子真蒸 胡麻餅
紅白結び麩 鶴菜 焼椎茸
夕ピオカ 柚子

御造り

祝い鯛平造り
鰹焼霜造り
文甲烏賊松笠造り とび子
あしらい一式

御焼物

太刀魚西京焼
酢取り茗荷
青菜浸し 系花

御焚合

小燕蟹あんかけ
蒸し穴子 角南京
絹さや 湯葉 生麩
紅葉人参

御酢の物

帆立貝 松葉胡瓜もろみ挟み
黄味酢 拍子木長芋
白身魚昆布締め 松の実 紅葉和え

御留椀

白味噌仕立

御飯

赤飯 翡翠銀杏

御香の物

盛合せ

御水菓子

梨 ピオネ
キウイ マスカルポーネクリーム

※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

「慶」

一三、〇〇〇月

御祝前菜

柿膾 醬油漬
筋子 梅肉 和え
百合根 老 婆煮
車海老 松玉子・银杏 安平
竹串 甘露煮
諸子 甘栗 金箔
渋皮栗

水引飾り

御吸物

清汁仕立
秋鱧焼 締め 胡麻餅
紅白結び麩 タピオカ
松茸 鶴菜 松葉柚子

御造り

祝い鯛
剣先 烏賊 細造り とび子
鰹焼 霜造り
あしらい一式

御焼物

銀鱈 西京焼
酢取り 茗荷
青菜 浸し 系花

御温物

鱒の寄せ 鍋風
穴子 帆立貝
若水菜 白菜 豆腐 生麩
紅葉 人参 合せ ばん酢

御揚物

海老 白身魚 華揚げ
舞茸 青唐

御留椀

白味噌仕立

御飯

赤飯 翡翠銀杏

御香の物

盛合せ

御水菓子

メロン
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

「雅」

一六、〇〇〇円

御先付

鯉酒盗和え
鯛・占地・三つ葉紅葉和え

御祝前菜

柿膾
筋子醬油漬
百合根梅肉和え
車海老姿煮
竹串 柿玉子・銀杏安平
諸子甘露煮
渋皮栗 金箔

水引飾り

御吸物

清汁仕立
太刀魚西京焼 胡麻餅
松茸 紅白結び麩 タピオカ
鶴菜 松葉柚子

御造り

天然白身魚
赤貝 すだち
剣先烏賊細造り
あしらい一式

御焼物

鰯味噌幽庵焼
酢取り茗荷
青菜浸し 糸花

御蒸物

甘鯛酒蒸し
若水菜 豆腐 生麩
紅葉人参 合せぼん酢

御揚物

海老 白身魚華揚げ
舞茸 青唐

御留飯

白味噌仕立
赤飯 翡翠銀杏
盛合せ

御香の物

御水菓子

メロン
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

