

楽膳 匠

先付

- 落花生豆腐 揚げだし
- 蟹身 青さ海苔餡掛け
- 露生姜 花穂

旬菜

- ・松茸 菊菜 菊花 浸し
- ・柿 渋皮栗 赤藟蒟 隠元
- ・白和え アーモンド
- ・イクラ醤油漬 菊菜寄せ
- ・酢橘酢ゼリー
- ・鱧カツサンド
- ・帆立 銀杏 丸十 酒盗バター煎り

造り撰

- ※お好きな造りをお選び下さい。
- ・三種盛り合せ
- ・雲丹と烏賊の造り
- ・本鮪の造り
- ・鰹造り 又は 叩き
- ★五種盛り合せ (差額税サ込二、八〇〇円)
- ★鮑の造り (差額税サ込三、六〇〇円)

野菜撰

- ※お好きな料理をお選び下さい。
- ・野菜の焚き合せ
- ・野菜の天婦羅
- ・松茸土瓶蒸し (差額税サ込二、五三〇円)
- ・松茸天婦羅 (差額税サ込三、六〇〇円)
- ・焼松茸 (差額税サ込三、六〇〇円)

主菜撰

- ※お好きな主菜をお選び下さい。
- ・黒毛和牛イチボ
- ・金目鯛西京焼
- ★本日の焼魚 (差額税サ込一、九〇〇円)
- ★フォアグラステーキと大根ポトフ (差額税サ込一、九〇〇円)
- ★鮑ソテー (差額税サ込三、六〇〇円)
- ★黒毛和牛ロース (差額税サ込四、〇〇〇円)

食事撰

- ※お好きな食事をお選び下さい。
- ・稲庭うどん (温・冷)
- ・辛味蕎麦 薬味一式
- ・釜炊き白御飯
- ・豚角煮 又は ちりめん山椒

おかず

- ★鰻蒲焼 (差額税サ込二、八〇〇円)
- ★鮪漬け (差額税サ込二、〇〇〇円)
- ★黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯 (差額税サ込二、〇〇〇円)
- ★松茸釜炊き御飯 (差額税サ込二、六〇〇円)

デザート※お好きなデザートをお選び下さい。

- ・グラマラッカ
- ・わらび餅
- ・季節のゼリー寄せ
- ・マスカルポーネの白いお汁粉