

# 楽膳 雅

## 御 献 立

※追加で土瓶蒸しをお付け頂けます。(三、六〇〇円)

先 付 ・ 松茸 菊菜 菊花 浸し

・ 柿 渋皮栗 赤麹蒟 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

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

・ 鰹造り 又は 叩き

・ 本鮪造り

★五種盛り合せ (差額二、八〇〇円)

★鮑の造り (差額三、六〇〇円)

主菜撰 ・ 黒毛和牛イチボ

・ 天婦羅盛り合わせ (差額一、九〇〇円)

★本日の焼魚 (差額一、九〇〇円)

★フォアグラステーキと大根ポトフ (差額一、九〇〇円)

★鮑ソテー肝バターソース (差額三、六〇〇円)

★黒毛和牛ロース (差額四、〇〇〇円)

★黒毛和牛ロース (差額四、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

★鰻蒲焼 (差額二、八〇〇円)

★鮪漬け (差額二、〇〇〇円)

★黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯 (差額二、〇〇〇円)

★松茸釜炊き御飯 (差額二、六〇〇円)

★松茸釜炊き御飯 (差額二、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