

楽膳 〱 雅 〱

御 献 立

※追加で吸物をお付け頂けます。

(一、九〇〇円)

先 付

- ・ 蟹身 長芋 水菜 酢橘浸し
- ・ 梅香豆腐 イクラ醤油漬
- 旨ゼリー セルフイーユ
- ・ 碓井豆すり流し 梅麩 碓井豆

造り撰

※お好きな造りをお選び下さい

- ・ 三種盛り合せ
- ・ 車海老と烏賊の造り
- ・ 鰯造り
- ・ 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)
- ★ ふぐ刺し (差額三、六〇〇円)

主菜撰

- ・ 黒毛和牛イチボ
- ・ 河豚の唐揚
- ★ 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)

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)
- ★ 蟹釜炊き御飯 (差額二、〇〇〇円)

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