

# 楽膳 匠

## 先付

- 油目餅粉揚げ 筍 菜種
- 梅人参 ホワイトアスパラ
- 貝スープ 餡掛け ちぎり木ノ芽

## 旬菜

- ・蟹身 長芋 水菜 酢橘浸し
- ・梅香豆腐 イクラ醬油漬
- 旨ゼリー セルフイーユ
- ・煮帆立 大豆 大根旨煮 肝ソース
- ・才巻海老 里芋揚げ出し
- パプリカ 紅葉卸し 葱
- ・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
- ・本鮪の造り
- ・鰯造り
- ★**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)
- ★**ふぐ刺し** (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

## 主菜撰

- ※**お好きな主菜をお選び下さい。**
- ・黒毛和牛イチボ
- ・河豚の唐揚
- ★**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)
- ★**蟹釜炊き御飯** (差額税サ込二、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