

楽膳 〱 雅

御 献 立

※追加で吸物をお付け頂けます。(差額一、九〇〇円)

先 付 ・ 春キャベツ 三元豚ベーコン

煮浸し

・ 白魚酒煮 桜湯葉

山葵旨ゼリー ラディツシユ

・ 車海老 新玉葱 焼椎茸 アスパラ

黄身酢掛け セルフイーユ

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(中旬頃まで)

・ 鰹造り 又は 叩き(中旬以降より)

・ 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)

主菜撰

・ 黒毛和牛イチボ

・ 河豚の唐揚げ

★ 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)

・ 御飯セット

・ 辛味蕎麦 薬味一式

★ 焼鯛 路味噌釜炊き御飯 (差額 六〇〇円)

★ 桜海老釜炊き御飯 (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