

楽膳 匠

先付

- ・ 螢鳥賊 帆立油霜 ロマネスコ
- ・ 新じゃが芋 菜種 木ノ芽味噌
- ・ 美味酢ゼリー 花卉百合根

旬菜

- ・ 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
- ・ ラディッシュ
- ・ 車海老 新玉葱 焼椎茸 アスパラ
- ・ 黄身酢掛け セルフイーユ
- ・ カリフラワーすり流し
- ・ 隠元 クコの実
- ・ 桜コロッケ 和風デミグラスソース

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(中旬頃まで)
- ・ 鰹造り 又は 叩き(中旬以降より)
- ★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)

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
- ・ 河豚の唐揚げ
- ★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)
- ・ 御飯セット
- ・ 辛味蕎麦 薬味一式
- ・ 焼鯛 露味噌釜炊き御飯
- ★桜海老釜炊き御飯(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