

# 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
- ・ 干貝柱 菜種 浸し 揚スルメ
  - ・ カリフラワー 焼椎茸 アスパラ
  - ・ 苺白掛け ベルローズ
  - ・ 〱 京都なだ万とんかつ名物〱
- 豚角煮カツ

### 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
- ・ 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
- ・ おこぜの唐揚げ
- ★ 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。

- ・ 稻庭うどん (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
- ★ 黒毛和牛 キャベツ
- 玉葱 人参釜炊き御飯

(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。

- ・ グラマラツカ
- ・ 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
- ・ 桜ロールケーキ