

楽膳 〓匠〓

先付

水雲寄せ 生雲丹 蛸油霜
霰長芋 うるい ラディッシュ
ピーテンドリル 生姜酢

旬菜

・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
・く京都なだ万とんかつ名物く
豚角煮カツ
・豆乳マスカルポーネスープ蒸し
・螢烏賊 モッツアレラチーズ 銀飴
・車海老 筍 木ノ芽味噌和え
・紅白あられ

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
・鰹造り 又は 叩き
★**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
・おこぜの唐揚げ
★**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)
・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
★**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
・桜ロールケーキ