

# 楽膳 雅

## 御献立

※追加で吸物をお付け頂けます。(一、九〇〇円)

先付 ・ 万願寺 玉葱 水菜 浸し

揚げじゃこ

・ 蛸酒煮 叩きオクラ めかぶ

マイクロトマト 美味酢

・ 鰻棒寿司 丸十レモン煮

海老 玉蜀黍かき揚げ

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

・ 鱧ちり

・ 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

・ おこぜの唐揚

★ 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)

・ 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

★ 鰻蒲焼 (差額二、八〇〇円)

★ 鮪漬け (差額二、〇〇〇円)

★ 黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯 (差額二、〇〇〇円)

★ 鮑と新生姜釜炊き御飯 (差額二、五〇〇円)

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