

楽膳 匠

先付

- 鱧焼霜 素麺 キャビア
- 叩きオクラ 花穂
- 鱧スープジュレ 刻み野菜

旬菜

- ・万願寺 玉葱 水菜 浸し
- 揚げじゃこ
- ・つぶ貝 無花果胡麻クリーム
- ・スナップエンドウ ナッツ
- ・鰻棒寿司 丸十レモン煮
- ・海老 玉蜀黍かき揚げ
- ・水無月南瓜豆腐 いくら 小豆
- 旨だし 山葵 振り柚子
- ・蛸酒煮 叩きオクラ めかぶ
- ・マイクロトマト 美味酢

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
- ・鱧ちり
- ★**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。**
- ・冷製野菜の焚き合せ
- ・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
- ★**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
- ★**鰻蒲焼** (差額税サ込二、八〇〇円)
- ★**鮪漬け** (差額税サ込二、〇〇〇円)
- ★**黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯** (差額税サ込二、〇〇〇円)
- ★**鮑と新生姜釜炊き御飯** (差額税サ込二、五〇〇円)

おかず

- 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