

樂膳
／ 雅
／

御
献
立

※追加で吸物をお付け頂きます。

(一、九〇〇円)

先付・蓮芋 人參 レタス 浸し 生ハム

- ・焼茄子寄せ
いくら オクラ

美味ゼリー

・無花果 平貝 アスパラ 南部焼

※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

★今日の焼魚
(差額一、九〇〇円)

★フオ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)

★黒毛和牛コース
(差額四、〇〇〇円)

(差額四、〇〇〇円)

※好きな食事を選び下さい。

・稲庭うどん（温・冷）

辛味蕎麥藥味一式

・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)

★ 鮭漬汁
(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)

★鰻重
(差額二、八〇〇円)

(差額二、八〇〇円)

デザート※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