楽膳 〜匠〜

先付 〜水貝〜

鮑酒煮 水茄子 順才 胡瓜
フルーツトマト 吸酢 露生姜

旬菜

・蓮芋 人参 レタス 浸し 生ハム
・玉蜀黍すり流し 花穂
・海老吉野煮 冬瓜 パプリカ
　白ダツ 冷し卸し餡 振り柚子
・無花果 平貝 アスパラ 南部焼
・焼茄子寄せ いくら オクラ
　美味ゼリー

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

おかず

　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）
★鰻重 （差額税サ込二、八〇〇円）

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