

樂膳
／ 雅
／

御
献
立

※追いで土瓶蒸しをお付け頂けます。
(三、六〇〇円)

先付・鱧皮 松茸 水菜 浸し

- ・ 太刀魚南蛮漬 セルフイーユ
・ 牛ホホ香草パン粉揚
玉蜀黍蒲鉾 万願寺浸し

※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
 - ・鰹ちり
 - ・鰹造り 又は 叩き
 - ・本鮪造り
 - ★五種盛り合せ
 - ★鮑の造り
- (差額二、八〇〇円)
- (差額三、六〇〇円)

主菜撰
・黒毛和牛イチボ

- ・おこぜの唐揚げ
- ★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)

※好きな食事をお選び下さい。

- ・ 稻庭うどん（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
 - ★ 鮪漬け
 - ★ 黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯
 - ★ 鰻重
 - ★ 松茸釜炊き御飯
- （差額二、八〇〇円）
（差額二、八〇〇円）
（差額二、八〇〇円）
（差額二、八〇〇円）
（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
- ・ 和風フルーツポンチ
- ・ マスカルポーネの白いお汁粉