

楽膳 匠

先付

酢立ムース
焼松茸 海老 菊花
銀杏 花穂 銀飴

旬菜

・鱧皮 松茸 水菜 浸し
・太刀魚南蛮漬 セルフイーユ
・つぶ貝 干し無花果 隠元
チーズ白掛け
・木ノ子すり流し 揚丸十
・牛ホホ香草パン粉揚
玉蜀黍蒲鉾 万願寺浸し

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
・鰹造り 又は 叩き
★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。**
・野菜の焚き合せ
・野菜の天婦羅
★松茸土瓶蒸し (差額税サ込二、六〇〇円)
★松茸天婦羅 (差額税サ込三、六〇〇円)
★焼松茸 (差額税サ込三、六〇〇円)

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

おかず

★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)
★松茸釜炊き御飯 (差額税サ込二、八〇〇円)
★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
・和風フルーツポンチ
・マスカルポーネの白いお汁粉