

楽膳 〓匠〓

先付

黒毛和牛無花果包み
煮鮑 蓮芋 胡麻餡 花穂

旬菜

・松茸 大和真菜 浸し 糸花
・梨 シャインマスカット
チーズ白掛け ベルローズ
・鰻印籠煮 牛蒡柔らか煮
丸十蜜煮 枝豆かき揚げ
・フルーツトマト 貝柱
玉葱生姜甘酢 セルフイーユ

造り撰

※**お好きな造りをお選び下さい。**
・三種盛り合せ
・雲丹と烏賊の造り
・本鮪の造り
・鰹ちり
★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。**
・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、五三〇円)
・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
・おこぜの唐揚げ
★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、六〇〇円)
★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