

# 楽膳 匠

先付

車海老 煮帆立 本占地 胡瓜  
柿酢餡掛け 花穂

旬菜

・松茸 菊菜 浸し  
・太刀魚南蛮漬 セルフイーユ  
・丸十すり流し 隠元 クコの実  
・子持ち鮎パイ包み 揚銀杏  
・一口雲丹寿司 イクラ醤油漬  
霏胡瓜 ふり柚子

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  
・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  
★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)  
・御飯セット  
・辛味蕎麦 薬味一式  
・鮭 木ノ子釜炊き御飯 三つ葉  
★松茸釜炊き御飯 三つ葉 (差額税サ込二、六〇〇円)

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