

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