

楽膳 匠

先付

蟹身 小芋あられ揚 蕪餡掛け
唐墨香煎 針絹さや

旬菜

・イクラ醤油漬 水菜 浸し 菊花
・煮帆立 フルーツトマト アスパラ
・とろとろ旨酢 アマランサス
・カリフラワーすり流し
・クコの実 隠元
・サーモン キャベツ 博多
・黄味クリーム ラディッシュ
・すっぽん唐揚 银杏丸十

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
・鰯造り
★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)
★ふぐ刺し (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

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
・ベーコン 丸十釜炊き御飯 三つ葉
★桜海老釜炊き御飯 三つ葉
(差額税サ込二、〇〇〇円)

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