

# 楽膳 雅

## 御 献 立

※追加で吸物をお付け頂けます。

(差額税サ込一、九〇〇円)

- 先付
- ・ 水菜 焼椎茸 菊花 浸し 切胡麻
- ・ 蟹身 柚子豆腐 旨ゼリー
- チャービル
- ・ 蒸し鶏 彩り野菜 変わり酢味噌

## 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
- ・ 鰯造り
- ・ 本鮪造り
- ★ 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)

## 主菜撰

- ・ 黒毛和牛イチボ
- ・ 河豚の唐揚げ
- ★ 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)
- ★ 鮑ソテー肝バターソース (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
- ★ 鶏そぼろ 小芋釜炊き御飯 (差額税サ込 六〇〇円)
- ★ 桜海老釜炊き御飯 (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