

楽膳 匠

先付

雲子ビール衣揚 海老芋 揚げ出し
薬味一式

旬菜

・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
・イクラ温寿司 振り柚子
・帆立 丸十 エリンギ
酒盗バター煎り

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
・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 (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 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