

# 楽膳 匠

## 先付

- 車海老 煮帆立 蓮根 カリフラワー
- 菊菜 苺白掛け 花穂

## 旬菜

- ・干貝柱 菜種 浸し 揚げスルメ
- ・蟹身 柚子豆腐 旨ゼリー
- セルフィーユ
- ・長芋 芹 生湯葉 塩昆布
- 山葵梅肉和え ラディッシュ
- ・海老芋唐揚 フォアグラ味噌 葱
- ・炙りメ鯖棒寿司 酢橘

## 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
- ・釜揚げしらす 梅肉釜炊き御飯
- ★蟹海老釜炊き御飯
- 錦糸玉子 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