

楽膳 匠

先付

- 鮑柔らか煮 焼帆立 アスパラ
- 蓮根 トマト 酒盗クリーム
- キャビア 花穂

旬菜

- ・松茸 壬生菜 菊花 浸し
- ・栗旨煮 丸十 白掛け
- ・スナップエンドウ クコの実
- ・南瓜豆腐 海老 隠元
- ・山葵旨ゼリー ラディッシュ
- ・鮎のコンフィ 胡瓜酢
- ・夏野菜甘酢漬
- ・里芋すり流し 揚ズッキーニ 梅肉

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
- ・野菜の天婦羅
- ★**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**
- ★**鮑ソテー** (差額税サ込一、九〇〇円)
- ★**黒毛和牛ロース** (差額税サ込三、六〇〇円)
- (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)
- ・御飯セツト
- ・辛味蕎麦 薬味一式
- ・揚小芋釜炊き御飯 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