

樂坐こだわりの一膳 至福の膳「極」

税込 3,870円



写真はイメージとなります

- ・大海老と野菜の天婦羅
- ・握り寿司五貫
- ・サラダ
- ・小鉢
- ・茶碗蒸し
- ・鰻丼
- ・赤出汁
- ・香の物
- ・本日の甘味

◆当店のごはんは新潟県産コシヒカリを使用しております

樂坐

うなぎ

従来より強火で焼き上げる
ことで「カリッとした食感」と
タレはたまり醤油と氷砂糖を
新たに使うことで
「まろみ」を実現いたしました。

樂坐のうなぎ

“焼き”と“タレ”に
こだわり



～ひつまぶし～

税込5,500円

肝吸い/香の物
出汁/薬味/
甘味



三河一色産の鰻を使用

～鰻井～

税込3,600円

肝吸い/香の物
甘味



～鰻重～

税込4,500円

肝吸い/香の物
甘味



◆ご注文受付後、焼き上げますのでお時間を頂いております。

広島県産 カキフライ御膳



写真はイメージとなります。

- ・広島県産カキフライ 6個
- ・茶碗蒸し
- ・小鉢
- ・香の物
- ・赤出汁
- ・本日の甘味

広島県産牡蠣はプリプリの身で、
濃厚でクリーミーな味わいが特徴。
特製パン粉を使用したサクサクな
カキフライを是非ご賞味ください。

税込3,000円

郷土料理御膳 はらこ飯御膳



写真はイメージとなります。

- ・はらこ飯
- ・お造り三種盛り
- ・大粒カキフライ
- ・茶碗蒸し
- ・サラダ
- ・香の物
- ・小鉢
- ・赤出汁
- ・本日の甘味

郷土料理御膳第四弾は
宮城県の郷土料理「はらこ飯」。
樂坐自家製出汁で秋鮭の切り身と
アラを煮込み、その煮汁で御飯を炊き上げます。
鮭の旨みをたっぷり吸った御飯と
たっぷりとのせたいくらが織りなす
ハーモニーは絶品！

税込 3,300円

～楽坐の一品料理～

【早目の一品】

・手作り豆腐	600円
・合鴨ロース煮	600円
・枝豆 山葵風味	700円
・いかの塩辛	600円
・珍味 からすみ	900円
・牛蒡の唐揚げ	1,000円

【揚げ物】

・海鮮天婦羅盛り合わせ	1,200円
・串カツと串揚げ 6種盛り	800円
・手羽先の唐揚げ	900円
・鶏の竜田揚げ	900円
・野菜の天婦羅	1,000円
・広島県産 カキフライ3個	1,000円

【サラダ】

・大福みtainな豆ポテサラダ	700円
・手作り豆腐の豆腐サラダ	700円
・海鮮サラダ	900円

【お刺身】

・旬のお刺身5点盛り	1,500円
・鮪の刺身	1,100円

【煮物】

・揚げ出し豆腐	600円
・楽坐特製湯豆腐	1,200円

【焼き物】

・出汁巻き玉子	800円
・あいち牛サーロインステーキ	1,800円
・厚切りハッピーポーク生姜焼	1,000円
・牛タン塩焼き 柚子胡椒	800円

【食事】

・胡麻香る匠の鯛茶漬け	900円
・寿司盛り合せ5貫	1,200円
・楽坐特製ミニ海鮮丼	900円

【甘味】

・本日のシャーベット	500円
・本日の甘味	500円

※価格は全て税込みです。

～お子様メニュー～

「いろは」膳

税込1,000円

蟹グラタン/ミニハンバーグ/海老フライ/ミニオムレツ
ポテトフライ/鶏の唐揚げ/サラダ/稲荷寿司/鉄火巻き
赤出汁/ミニ茶碗蒸し/甘味



お子様カレープレート

税込880円

お子様カレー/海老フライ/ミニハンバーグ/スマイルポテト
ミニ茶碗蒸し/フルーツ



お子様プレート B

税込740円

鶏の唐揚げ/玉子焼き/コーンサラダ/ミニハンバーグ
ミニ茶碗蒸し/ごはん/ミニうどん/フルーツ



お子様手巻き寿司

税込1,000円

手巻きセット(ごはん・のり) 鮭・サーモン・海老
ポテトフライ/唐揚げ/玉子焼き
ミニ茶碗蒸し/味噌汁/フルーツ



食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際、スタッフまでお尋ねください。
重度のアレルギーの場合、お受けすることができません。ご了承くださいませ。

～お子様メニュー～

※3営業日前までの要予約

お子様お祝い膳

税込2,400円

焼鯛
海老フライ
ミニハンバーグ
ポテトフライ
手毬寿司
鮪と鯛のお刺身
玉子焼き
ミニ茶碗蒸し
赤出汁
フルーツ



お子様SPプレート

税込1,350円

鶏の唐揚げ
海老フライ
ミニハンバーグ
ウインナー
ゆで卵
ポテトフライ
ミニ茶碗蒸し
赤出汁
フルーツ



お食い初め膳

税込2,700円

小鯛の姿焼き、煮物、和え物、
赤飯、お吸い物

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際、スタッフまでお尋ねください。
重度のアレルギーの場合、お受けすることができません。ご了承くださいませ。