

樂坐のこだわりの一膳

至福の膳「極」

税込 3,870円



写真はイメージとなります

・海老と野菜の天婦羅・握り寿司五貫・サラダ・茶碗蒸し

・鰻井 ・赤出汁 ・香の物 ・甘味

鰻井の焼き上がりにお時間を頂いております

鰻井・赤出汁・香の物は後からのご提供となります

◆ 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。

秋の味覚 彩りおばんざい御膳



かご盛り

揚げ新銀杏、季節の豆腐、焚合せ、戻り鰹刺身、
菊花お浸し、白滝真砂和え、秋刀魚利久焼き、
鶏竜田揚げ、焼きのこ紅葉和え

造り

三種盛り

揚げ物

海老と茸の天婦羅

食事

サーモンと占地茸の釜飯、香の物、赤出汁

甘味

本日の甘味

税込 3,500円

郷土料理御膳

新秋刀魚と 戻り鰹の漬け丼御膳



- ・新秋刀魚と
戻り鰹の漬け丼
- ・豆腐サラダ
- ・海老と鰹の天婦羅
- ・茶碗蒸し
- ・小鉢
- ・赤出汁
- ・本日の甘味

瀬戸内海の島、
小豆島の郷土料理「いお井」を
樂坐風にアレンジしました。
小豆島の醬の郷から取り寄せた
醤油、もろ味噌、オリーブオイルを
使用した特製ダレに
旬の秋刀魚、鰹を漬けにした丼ぶりです。

税込 3,300円

～楽坐の一品料理～

【早目の一品】

・手作り豆腐	500円
・合鴨ロース煮	500円
・枝豆 山葵風味	600円
・いかの塩辛	500円
・珍味 からすみ	800円
・揚げ新銀杏	1100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	700円
・鶏の竜田揚げ	900円
・きのこの天婦羅	1,000円

【焼き物】

・出汁巻き玉子	700円
・あいち牛サーロインステーキ	1,700円
・厚切りハッピーポーク生姜焼	900円
・牛タン塩焼き 柚子胡椒	700円
・秋刀魚の塩焼き	1200円

【食事】

・胡麻香る匠の鯛茶漬け	800円
・寿司盛り合せ5貫	1,100円
・楽坐特製ミニ海鮮丼	800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	1,300円
・鮪の刺身	1,000円
・戻り鰹の刺身	1,000円

【煮物】

・揚げ出し豆腐	500円
・秋刀魚の梅煮	1,100円
・松茸土瓶蒸し	1,500円

【甘味】

・本日のシャーベット	400円
・本日の甘味	400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。