

ラ・ブリーズ “冬のアラカルト”

和風バーニャカウダ ラブリーズスタイル	¥ 2,200
本日の焼き野菜の盛り合わせ 醤油 生七味味噌 胡麻だれ 藻塩	¥ 2,200
野菜の天麩羅	¥ 2,200
野菜と魚の蒸ししゃぶ	¥ 3,300
本日の川魚の塩焼き —— 鮎・岩魚・山女魚など（スタッフにお尋ねください。）	時価
鰻の白焼き 又は 蒲焼き	¥ 4,400
本日の魚料理 鍋仕立て 白味噌風味	¥ 4,950
鮑のやわらか煮	¥ 4,400
豚の角煮	¥ 2,200
栃木和牛ランプ肉の低温調理 下仁田葱の和風ソース	¥4,950
特選栃木和牛フィレ肉の塩釜焼き 笹包み 下仁田葱の和風ソース	¥ 7,150
身体に優しい自家製 焼き味噌茶漬け	¥ 1,100