

樂坐のこだわりの一膳

至福の膳「極」

税込 3,870円

(税抜3,519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 きな

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



〜ひとつまぶし〜

税込4,980円 (税抜4,527円)

小鉢/肝吸い/香の物
出汁/薬味/サラダ
甘味



三河一色産の鰻を使用

〜鰻井〜

税込3,300円 (税抜3,000円)

小鉢/肝吸い/香の物
サラダ/甘味



〜鰻重〜

税込4,200円 (税抜3,818円)

小鉢/肝吸い/香の物
サラダ/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

～お子様メニュー～

「いろは」膳

税込1,000円(税抜909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(税抜800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(税抜672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(税抜909円)

手巻きセット(ごはん・のり) 鮪・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(税抜2,182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(税抜1,228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(税抜2,455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。

～楽坐の一品料理～

【早目の一品】

- ・手作り豆腐 450円
- ・合鴨コース煮 450円
- ・枝豆 山葵風味 400円
- ・いかの塩辛 450円
- ・珍味 からすみ 700円
- ・揚げ新銀杏 1,000円

【揚げ物】

- ・海鮮天婦羅盛り合せ 1,100円
- ・串カツと串揚げ 6種盛り 700円
- ・手羽先の唐揚げ 600円
- ・きのこの天婦羅 700円

【焼き物】

- ・出汁巻き玉子 600円
- ・鶏の葱味噌焼き 700円
- ・あいち牛サーロインステーキ 1,600円
- ・厚切りハッピーポーク生姜焼 800円
- ・牛タン塩焼き 柚子胡椒 650円
- ・秋刀魚の塩焼き 1,000円

【食事】

- ・胡麻香る匠の鯛茶漬け 600円
- ・寿司盛り合せ5貫 1,000円
- ・ミニ海鮮ちらし寿司 500円

【サラダ】

- ・大福みたいな豆ポテサラダ 600円
- ・手作り豆腐の豆腐サラダ 600円
- ・海鮮サラダ 700円

【お刺身】

- ・旬のお刺身5点盛り 1,200円
- ・鮪の刺身 900円

【煮物】

- ・揚げ出し豆腐 300円
- ・秋刀魚の梅煮 1,000円
- ・奥三河鶏の柳川鍋 800円

【甘味】

- ・本日のシャーベット 300円
- ・本日の甘味 300円
- ・薩摩芋のハニースティック 500円

※価格は全て税込みです。

楽呑み

楽食べ



手軽に来て 呑んで 食べて

そんな形を平日限定でご用意いたしました

一品をおつまみにお酒を楽しむもよし

軽く呑みながら食事を楽しむもよし

食べたいものを定食スタイルにしてもよし

みなさまの自由な形で

料理長おススメの一品をお楽しみください

楽坐
SYUNSAI
RAKUZA

秋の陣

楽食べ一品

早めの一品

- ・手作り豆腐 300円
- ・合鴨ロース煮 400円
- ・鳥賊の塩辛 400円
- ・唐墨大根 600円
- ・枝豆 山葵風味 400円
- ・揚げ新銀杏 900円

お刺身

- ・お造り盛り合せ 3種 800円
- ・お造り盛り合せ 桶盛り5種 1000円
- ・鮪の刺身 800円

煮物

- ・秋刀魚の梅煮 900円
- ・土瓶蒸し 1100円
- ・揚げ出し豆腐 300円
- ・奥三河鶏の柳川鍋 700円

焼き物

- ・あいち牛サーロインの鉄板ステーキ(120g) 1500円
- ・厚切りハツピーポークの生姜焼き 700円
- ・牛タン焼き 柚子胡椒添え 500円
- ・鶏の葱味噌焼き 600円
- ・出汁巻き玉子 500円
- ・焼き茄子 300円
- ・長芋豚巻き照焼き 700円
- ・佐賀牛サーロインサイコロステーキ 2500円
- ・秋刀魚の塩焼き 900円

紅葉マークは秋の陣限定メニュー

天婦羅

・穴子の一本揚げ 1200円

・こだわりの海老真丈香り揚げ 500円

・海鮮天婦羅盛り合せ 1000円

・きのこの天婦羅 600円

揚げもの

・串カツと串揚げ6種盛り ソース&味噌 600円

・手羽先の唐揚げ 500円

サラダ

・大福みtainな豆ポテサラダ 山葵マヨ&明太マヨ 500円

・海鮮サラダ 600円

・手作り豆腐の豆腐サラダ 玉葱ドレッシング 500円

お食事

・ミニ海鮮ちらし寿司 500円

・佐賀牛サーロイン炙り握り3貫 1800円

・松茸釜飯 1100円
・奥三河鶏の五目釜飯 700円

・寿司楽坐おまかせ五貫握り 800円

・胡麻香る匠の鯛茶漬け 500円

甘味

・薩摩芋のハニーステイク 500円

・本日のシャーベット 300円

・本日の甘味 300円

紅葉マークは秋の陣限定メニュー

楽呑み一品

「ビール・果実酒」

- ・生ビール 「アサヒスーパードライ」 500円
- ・ワイン ミラモンテ(赤・白) 500円
- ・梅酒(ロック・ソーダ・水割り) 400円

「日本酒」

- ・本日のおススメ日本酒 グラス 500円
- ・南部美人(純米)一合 600円
- ・越乃景虎(本醸造)一合 600円

「酎ハイ」

- ◆れもん ◆ゆず ◆うめ ◆もも 400円

「ウイスキー」

- ・ウイスキー (ロック・水割り・ソーダ) 400円

「ソフトドリンク」

- ・ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース
- ・グレープフルーツジュース・コーラ・ジンジャーエール

300円

「ノンアルコール」

- ・ノンアルコールレモンサワー 300円
- ・アサヒドライゼロ 400円