

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

花かご御膳

2～4月の季節限定メニュー



写真はイメージとなります

簞盛り 季節の豆腐

桜鯛とサーモンのカルパッチョ

鰯の西京焼き

合鴨と海老芋の治部煮

海老の春巻き揚げ

山菜の天婦羅

食事 桜海老と筍の釜飯 香の物 赤出汁

水物 本日の甘味

税込 3,300円

大分県郷土料理

りゅうきゅう井

2～4月の季節限定メニュー



写真はイメージとなります

- ・りゅうきゅう井
- ・山菜の天婦羅
- ・若竹煮
- ・茶碗蒸し
- ・小鉢
- ・サラダ
- ・赤出汁
- ・本日の甘味

りゅうきゅう井は大分県の郷土料理で
地元漁師の賄い飯です。
その日に仕入れた刺身を
九州の醤油と胡麻に
漬け込んだ海鮮井です。
是非ご賞味ください。

税込 2,800円

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

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3,600円

小鉢/肝吸い/香の物
サラダ/甘味



～鰻重～

税込4,500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

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。

～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

【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
- ・鯛とサーモンの
和風カルパッチョ 1,100円

【揚げ物】

- ・海鮮天婦羅盛り合せ 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

【お刺身】

- ・旬のお刺身5点盛り 1,300円
- ・鮭の刺身 1,000円

【煮物】

- ・揚げ出し豆腐 500円
- ・若竹煮 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

【食事】

- ・胡麻香る匠の鯛茶漬 800円
- ・寿司盛り合せ5貫 1,100円
- ・大分名物
ミニりゅうきゅう丼 800円

【甘味】

- ・本日のシャーベット 400円
- ・本日の甘味 400円
- ・薩摩芋のハニースティック 700円

※価格は全て税込みです。