

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 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



～ひとつまぶし～

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

～鰻丼～

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。

初夏の彩り

おばんざい御膳

5～6月の季節限定メニュー



菘盛り 蓬豆腐 初鯉の塩炙り 新順才梅肉落とし
丸茄子揚げ出し 鰯ずんだ焼き 焚き合わせ
しらすと水菜の煮浸し
サーモンクリームチーズ和え
鶏笹見梅しそ竜田揚げ

造り 三種盛り

揚物 海老と野菜の天麩羅

食事 握り寿司 赤出汁

水物 本日の甘味

税込

3,500円

三重県郷土料理 初鯉の手こね寿司

5～6月の季節限定メニュー



- ・初鯉の手こね寿司
- ・三河ポークの桑焼き
- ・大海老と野菜の天麩羅
- ・茶碗蒸し
- ・サラダ
- ・小鉢
- ・赤出汁
- ・本日の甘味

手こね寿司は三重県の郷土料理で
初夏の代表初鯉を使用した
ちらし寿司です。

樂坐自家製の漬けダレに
丁寧に漬け込んだ初鯉を
是非ご賞味ください。

税込 3,000円

～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) 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

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

【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

【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

【サラダ】

- ・大福みたいな豆ポテサラダ 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
- ・初鯉の塩炙り 1,000円

【煮物】

- ・揚げ出し豆腐 500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。