



お品書き

枝豆茶碗蒸し

盛り合わせ升箱

- ・マス西京漬け
- ・鱈幽庵焼き
- ・飛騨古地鶏の鶏ちゃん
- ・蓮根金平
- ・各務原人参ラベ
- ・南瓜煮物
- ・茄子揚げびたし
- ・地卵出し巻き
- ・煮たもくじ
- ・冬瓜 柚子餡
- ・岐阜法蓮草胡麻和え
- ・郡上味噌玉蒟蒻
- ・府有柿と大根のなます
- ・鶏そぼろ
- ・飛騨赤かぶ漬け

米師厳選ごはん食べ比べ

味噌汁

漬物 5 種（刻み高菜／小梅／安藝紫／山菜たまり漬け／白菜漬け）



厳選米

<岐阜県> 郡上八幡のこしひかり

日本三大清流の一つ長良川の源流がある郡上八幡は水の郷百選に選定されており、その清らかな水と澄んだ空気が育んだこしひかりです。もっちりとし食感をお楽しみください。

<岐阜県> 徳川将軍家御膳米 岐阜県輪之内ハツシモ

輪之内町では、江戸時代から幕府直轄領として将軍家台所の御膳粳（御膳米）を産出してきた歴史があり、米の品質や管理のよさが評価されており、地下水を使用し栽培されています。ほかのお米に比べて粒が大きく、冷めても美味しいお米です。

<岐阜県> あきたこまち

岐阜産米では最初に収穫されるお米です。粒は小さめですがふっくらとした香りと風味が魅力です。