



2月のお品書き

二八〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・自家製玉子焼き（地卵）
- ・蕪の煮物
- ・ブロッコリーマリネ
- ・冬瓜 柚子餡
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・和風人参ラペ
- ・蓮根金平
- ・郡上味噌玉蒟蒻

メイン

▼ 一皿お選びください。

- A：鱈 菜種焼き 春味の揚げ出し
 B：奥美濃古地鶏つみれ焼き きのこと味噌のソース

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ごはん
- ・赤出汁
- ・香の物
- ・自家製 肉そぼろ

肉そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

- ・水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・揖斐和紅茶 +三五〇円

三五〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・自家製玉子焼き（地卵）
- ・蕪の煮物
- ・ブロッコリーマリネ
- ・冬瓜 柚子餡
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・和風人参ラペ
- ・蓮根金平
- ・郡上味噌玉蒟蒻

お魚

鱈 菜種焼き 春味の揚げ出し

お肉

奥美濃古地鶏つみれ焼き
きのこと味噌のソース

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ごはん
- ・赤出汁
- ・香の物
- ・自家製 肉そぼろ

肉そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

甘味

- ・季節の果物のフルーツグラタン
- ・氷菓

- ・水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・揖斐和紅茶 +三五〇円

五〇〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・自家製玉子焼き（地卵）
- ・蕪の煮物
- ・ブロッコリーマリネ
- ・冬瓜 柚子餡
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・和風人参ラペ
- ・蓮根金平
- ・郡上味噌玉蒟蒻

式の皿

ぼたん鍋

お魚

鰯の塩焼き ヴィネグレットソース

グラタンを添えて

お肉

飛騨牛の炙り焼き すき焼き仕立て
里芋とジャンボなめこ

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ごはん
- ・赤出汁
- ・香の物
- ・自家製 肉そぼろ

肉そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

甘味

- ・季節の果物のフルーツグラタン
- ・氷菓

- ・水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・揖斐和紅茶 +三五〇円