



2月のお品書き

六〇〇〇円

壺の皿

岐阜県産小松菜とほぐし鱈のお浸し

貳の皿

【純国産鶏卵 さくら・もみじ】

卵豆腐 なまこ酢 薬味

お魚

鰯の炭火焼 蕪のヴィネグレットソース

岐阜野菜のグラタン

お肉

飛騨豚肩 ロース 西京焼き

雪見仕立て

ごはん / そぼろ / お味噌汁

- ・岐阜県産 厳選米
- ・赤だし
- ・奥美濃古地鶏そぼろ

甘味

- ・季節の果物のフルーツグラタン
- ・季節の氷菓
- ・季節の果実

お茶・茶菓子

小菓子

八〇〇〇円

壺の皿

岐阜県産小松菜とほぐし鱈のお浸し

貳の皿

【純国産鶏卵 さくら・もみじ】

卵豆腐 なまこ酢 薬味

参の前菜

ぼたん鍋

お魚

鰯の炭火焼 蕪のヴィネグレットソース

岐阜野菜のグラタン

お肉

飛騨牛の炙り焼き すき焼き仕立て
里芋と飛騨ジャンボなめこ

ごはん / そぼろ / お味噌汁

- ・岐阜県産 厳選米
- ・赤だし
- ・奥美濃古地鶏そぼろ

甘味

- ・季節の果物のフルーツグラタン
- ・季節の氷菓
- ・季節の果実

お茶・茶菓子

小菓子

一〇〇〇〇円

壺の皿

岐阜県産小松菜とほぐし鱈のお浸し

貳の皿

本鮪中トロ 山かけ

飛騨ジャンボなめこ 土佐醤油

参の前菜

【純国産鶏卵 さくら・もみじ】

卵豆腐 なまこ酢 薬味

肆の皿

ぼたん鍋

お魚

鰯の炭火焼 蕪のヴィネグレットソース

岐阜野菜のグラタン

お肉

飛騨牛サーロイン 炭火焼
やまっこしいたけ 季節野菜
天然塩 郡上味噌 かんずり

ごはん / そぼろ / お味噌汁

- ・岐阜県産 厳選米
- ・赤だし
- ・奥美濃古地鶏そぼろ

甘味

- ・季節の果物のフルーツグラタン
- ・季節の氷菓
- ・季節の果実

お茶・茶菓子

小菓子