



5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）
- ・菜の花辛し和え
- ・筍土佐煮
- ・ふきの含ませ煮
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・新じゃが金平
- ・郡上味噌玉蒟蒻
- ・富有柿と大根のなます

メイン

▼ 一皿お選びください。

- A：若鮎カダイフ巻き
- B：飛騨豚生姜焼き 初夏の野菜グリル

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）
- ・菜の花辛し和え
- ・筍土佐煮
- ・ふきの含ませ煮
- ・ほうれん草の胡麻和え
- ・新じゃが金平
- ・郡上味噌玉蒟蒻
- ・富有柿と大根のなます

お魚

若鮎カダイフ巻き

お肉

飛騨豚生姜焼き 初夏のグリル

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）
- ・菜の花辛し和え
- ・筍土佐煮
- ・ふきの含ませ煮
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・新じゃが金平
- ・郡上味噌玉蒟蒻
- ・富有柿と大根のなます

貳の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し

お魚

若鮎カダイフ巻き

お肉

飛騨牛肩ロースすき焼き仕立て温泉卵のせ

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