



5月のお品書き

六〇〇〇円

壺の皿

若竹煮

貳の皿

蛸烏賊と分葱酢味噌

お魚

桜鯛 軽いスモーク

桜のリゾット 春野菜の彩り

お肉

飛騨豚ローストポーク

露味噌バターソース

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

若竹煮

貳の皿

蛸烏賊と分葱酢味噌

参の前菜

旬の山菜天ぷら

お魚

桜鯛 軽いスモーク

桜のリゾット 春野菜の彩り

お肉

飛騨牛肩ロース 春野菜 塩すき仕立て

(新じゃが、蕪、ふき、菜の花、新ごぼう等)

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

若竹煮

貳の皿

蛸烏賊と分葱酢味噌

参の前菜

本鮪中トロ握り

肆の皿

旬の山菜天ぷら

お魚

桜鯛 軽いスモーク

桜のリゾット 春野菜の彩り

お肉

飛騨牛サーロイン 露味噌焼き
春野菜と朴葉の香りで

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