



## 5月のお品書き

六〇〇〇円

### 先付け

柿酢を使った高山餅のライスサラダ  
岐阜の稚鮎と枝豆

### 前菜

初鯉の瞬間燻製 山菜胡麻和え 筍真丈  
奥美濃古地鶏つみれとやまっこしいたけ茶碗蒸し  
囲炉裏から～鮎の塩焼き

### サラダ

旬の和サラダ お米のドレッシング

### 煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

### 揚げ物

米粉で揚げた揖斐茶香る天ぷら

### 焼き物

飛騨豚炭火焼 塩麴を添えて

### ご飯

- ・炊き立て土鍋ご飯
- ・赤だし
- ・ご飯のお供を少しづつ

### 甘味

- ・釜揚げ揖斐茶わらび餅

八〇〇〇円

### 先付け

柿酢を使った高山餅のライスサラダ  
岐阜の稚鮎と枝豆

### 前菜

初鯉の瞬間燻製 山菜胡麻和え 筍真丈  
奥美濃古地鶏つみれとやまっこしいたけ茶碗蒸し  
囲炉裏から～鮎の塩焼き

### サラダ

旬の和サラダ お米のドレッシング

### 煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

### 揚げ物

米粉で揚げた揖斐茶香る天ぷら

### 焼き物

飛騨牛サーロインステーキ すき焼き仕立て

### ご飯

- ・炊き立て土鍋ご飯
- ・赤だし
- ・ご飯のお供を少しづつ

### 甘味

- ・釜揚げ揖斐茶わらび餅

一〇〇〇〇円

### 先付け

柿酢を使った高山餅のライスサラダ  
岐阜の稚鮎と枝豆

### 前菜

初鯉の瞬間燻製 山菜胡麻和え 筍真丈  
奥美濃古地鶏つみれとやまっこしいたけ茶碗蒸し  
囲炉裏から～鮎の塩焼き

### サラダ

旬の和サラダ お米のドレッシング

### 煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

### 揚げ物

米粉で揚げた揖斐茶香る天ぷら

### 焼き物

国産鰻の蒲焼き だし巻き卵をのせて

### ご飯

- ・炊き立て土鍋ご飯
- ・赤だし
- ・ご飯のお供を少しづつ

### 甘味

- ・釜揚げ揖斐茶わらび餅