



お品書き

先附

柿酢を使った高山もちのサラダ
稚鮎の甘露煮と枝豆

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し

冷菜

鰹タタキと旬の和サラダ

鉄板にて

活鮑 酒蒸しバターソテー

活オマール白ワイン蒸し
アメリカーナソース

飛驒牛サーロインステーキ

天然塩、郡上味噌、かんずり、ぼん酢

〆のご飯もの

岐阜県産 厳選米

赤だし

奥美濃古地鶏そぼろ

Or

ガーリックライス

甘味

出来立て揖斐ほうじ茶わらび餅



お品書き

初めの一口

柿酢を使った高山もちのサラダ
稚鮎の甘露煮と枝豆

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し

冷菜

鰹タタキと旬の和サラダ

鉄板にて

活鮑 酒蒸しバターソテー

活オマール白ワイン蒸し
アメリカーナソース

飛驒牛サーロインステーキ

天然塩、郡上味噌、かんずり、ぼん酢

〆のご飯もの

岐阜県産 厳選米

赤だし

奥美濃古地鶏そぼろ

Or

ガーリックライス

甘味

出来立て揖斐ほうじ茶わらび餅