



# 9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

奥美濃古地鶏の鶏ハム瞬間燻製・練茄子  
人参と胡桃の和風ラペ  
奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し道明寺きのこあんかけ  
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

海老と秋野菜  
米粉を使った揖斐茶天ぷら

## 焼き物

飛騨豚の生姜焼き

## 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

- ・糸栗揖斐抹茶流し

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

奥美濃古地鶏の鶏ハム瞬間燻製・練茄子  
人参と胡桃の和風ラペ  
奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸しきのこあんかけ  
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

海老と秋野菜  
米粉を使った揖斐茶天ぷら

## 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

- ・糸栗揖斐抹茶流し

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

奥美濃古地鶏の鶏ハム瞬間燻製・練茄子  
人参と胡桃の和風ラペ  
奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し道明寺きのこあんかけ  
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

海老と秋野菜  
米粉を使った揖斐茶天ぷら

## 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

- ・糸栗揖斐抹茶流し