



# 9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）
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・長芋醤油漬け
- ・煮たくもじ
- ・南瓜とナッツのサラダ
- ・丸十檸檬煮
- ・蓮根炒め煮
- ・高野豆腐

## メイン

▼ 一皿お選びください。

A:秋味幽庵焼きと秋野菜

B:秋茄子と飛騨牛そぼろの葱味噌田楽

## 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）
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・長芋醤油漬け
- ・煮たくもじ
- ・南瓜とナッツのサラダ
- ・丸十檸檬煮
- ・蓮根炒め煮
- ・高野豆腐

## お魚

秋味幽庵焼きと秋野菜

## お肉

秋茄子と飛騨牛そぼろの葱味噌田楽

## 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

・季節のデザート

- ・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）
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・長芋醤油漬け
- ・煮たくもじ
- ・南瓜とナッツのサラダ
- ・丸十檸檬煮
- ・蓮根炒め煮
- ・高野豆腐

## 貳の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し  
きのこあんかけ

## お魚

秋味幽庵焼きと秋野菜

## お肉

飛騨牛肩ロースすき焼き仕立て

## 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

・季節のデザート

- ・水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・揖斐和紅茶 +三五〇円