



お品書き

枝豆茶碗蒸し

盛り合わせ升箱

- ・マス西京漬け
- ・鱸幽庵焼き
- ・飛騨古地鶏の鶏ちゃん
- ・南瓜とナッツのサラダ
- ・丸十檸檬煮
- ・長芋醤油漬け
- ・ほうれん草胡麻和え
- ・地卵出し巻き
- ・煮たくもじ
- ・蓮根炒め煮
- ・高野豆腐
- ・郡上味噌玉蒟蒻
- ・府有柿と大根のなます
- ・飛騨赤かぶ
- ・奥美濃古地鶏の鶏そぼろ

米師厳選ごはん食べ比べ

味噌汁

漬物5種（刻み高菜／小梅／安藝紫／山菜たまり漬け／白菜漬け）



厳選米

<岐阜県産> こしひかり

岐阜県産こしひかりは長良川・木曾川・揖斐川がもたらす豊富で清らかな水と濃尾平野に広がる

肥沃な大地の恵みを受けて育ち、特徴はつややかで粘り強く光沢が良い事です。

炊き上がりはふっくらとして甘みがあり、冷めても美味しいお米です。

<岐阜県> 徳川将軍家御膳米 岐阜県輪之内ハツシモ

輪之内町では、江戸時代から幕府直轄領として将軍家台所の御膳米（御膳米）を産出してきた歴史があり、米の品質や管理のよさが評価されており、地下水を使用し栽培されています。

ほかのお米に比べて粒が大きく、冷めても美味しいお米です。

<岐阜県> 清流のめぐみ

2022年秋より岐阜で開発されたオリジナルの新品種で岐阜の清流が育んだめぐみのお米です。

清流のめぐみはお米を食べる人たちの未来への願い・希望が詰まったお米で食感の中粒で、やや柔らかく、ほどよい甘みと粘りがあるのが特徴です。