



9-11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・鯀茄子
人参と胡桃の和風ラベ
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・鯀茄子
人参と胡桃の和風ラベ
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・鯀茄子
人参と胡桃の和風ラベ
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