



11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:サーモンの西京クリームソース

B:飛騨豚ロースト朴葉焼き

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

サーモンの西京クリームソース

お肉

飛騨豚ロースト朴葉焼き

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

サーモンの西京クリームソース

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