



お品書き

昼 一三〇〇〇円

夜 一四三〇〇円

先附

柿酢を使った高山もちのサラダ
鰯と枝豆

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し

冷菜

帆立貝柱瞬間燻製・人参豆腐
小松菜菊花和え

鉄板にて

活鮑 酒蒸しバターソテー

活オマール白ワイン蒸し
アメリカソース

飛騨牛サーロインステーキ

天然塩、郡上味噌、ぽん酢

べのご飯もの

奥美濃古地鶏そぼろご飯

又は
ガーリックライス

赤だし

甘味

パティシエ特製季節のデザート