



3月のお品書き

六〇〇〇円

先付け

柿酢を使った高山餅の最中
鮎と枝豆

前菜

鮪生ハムの瞬間スモーク・青菜辛子味噌和え
カリフラワー豆腐いくら乗せ
奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸しあおさ餡
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

海老と春野菜
米粉を使った揖斐茶天ぷら

焼き物

飛驒豚角煮

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

・パティシエ特製季節のデザート

八〇〇〇円

先付け

柿酢を使った高山餅の最中
鮎と枝豆

前菜

鮪生ハムの瞬間スモーク・青菜辛子味噌和え
カリフラワー豆腐いくら乗せ
奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸しあおさ餡
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

海老と春野菜
米粉を使った揖斐茶天ぷら

焼き物

飛驒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

・パティシエ特製季節のデザート

一〇〇〇〇円

先付け

柿酢を使った高山餅のサラダ
鮎と枝豆

前菜

鮪生ハムの瞬間スモーク・青菜辛子味噌和え
カリフラワー豆腐いくら乗せ
奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸しあおさ餡
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

海老と春野菜
米粉を使った揖斐茶天ぷら

焼き物

飛驒牛フィレ肉朴葉香る炭火焼き

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

・パティシエ特製季節のデザート