



## お品書き

湯葉茶碗蒸し

盛り合わせ升箱

- ・マス西京漬け
- ・新若芽和風ナムル
- ・筍土佐煮
- ・鱈幽庵焼き
- ・ほうれん草白和え
- ・郡上味噌玉蒟蒻
- ・飛騨古地鶏の鶏ちゃん
- ・地卵出し巻き
- ・府有柿と大根のなます
- ・菜の花胡麻和え
- ・煮たくもじ
- ・飛騨赤かぶ漬け
- ・卵の花
- ・ずいき煮
- ・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>郡上八幡のこしひかり

日本三大清流の一つ長良川の源流がある郡上八幡は水の郷百選に選定されており、その清らかな水と澄んだ空気が育んだこしひかりです。もっちりとし食感をお楽しみください。

<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。