



4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）
- ・ほうれん草白和え
- ・筍土佐煮
- ・新若芽和風ナムル
- ・卵の花
- ・ずいき煮
- ・菜の花胡麻和え
- ・郡上味噌玉蒟蒻

メイン

▼ 一皿お選びください。

A:旬魚のふわふわ菜種焼き

B:飛騨豚とんかつ 赤味噌仕立て

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。

- ・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）
- ・ほうれん草白和え
- ・筍土佐煮
- ・新若芽和風ナムル
- ・卵の花
- ・ずいき煮
- ・菜の花胡麻和え
- ・郡上味噌玉蒟蒻

お魚

旬魚のふわふわ菜種焼き

お肉

飛騨豚とんかつ 赤味噌仕立て

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

五〇〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・自家製玉子焼き（地卵）
- ・ほうれん草白和え
- ・筍土佐煮
- ・新若芽和風ナムル
- ・卵の花
- ・ずいき煮
- ・菜の花胡麻和え
- ・郡上味噌玉蒟蒻

貳の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し

お魚

旬魚のふわふわ菜種焼き

お肉

飛騨牛肩ロースすき焼き仕立て 温泉卵添え

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