



## 3月～5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