



7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

漬けマグロ山かけ わさび醤油餅

鱧柳川風 焼き茄子ジュレ掛け

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれ冷製茶碗蒸し トマトぼん酢

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

揚げ物

海老と夏野菜 米粉を使った揖斐茶天ぷら

焼き物

飛騨豚燻製チャーシュー

ご飯

炊き立て土鍋ご飯

お味噌汁

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

漬けマグロ山かけ わさび醤油餅

鱧柳川風 焼き茄子ジュレ掛け

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれ冷製茶碗蒸し トマトぼん酢

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

揚げ物

海老と夏野菜 米粉を使った揖斐茶天ぷら

焼き物

飛騨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

お味噌汁

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最中
鮎と枝豆

前菜

漬けマグロ山かけ わさび醤油餅

鱧柳川風 焼き茄子ジュレ掛け

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれ冷製茶碗蒸し トマトぼん酢

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

揚げ物

海老と夏野菜 米粉を使った揖斐茶天ぷら

焼き物

朴葉香る飛騨牛フィレとサーロインの食べ比べ
郡上味噌を使ったソース

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