



7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
- ・若芽和風ナムル
- ・すいかもち
- ・卵の花
- ・ずいき煮
- ・れんこんゆずマリネ
- ・郡上味噌為蒟蒻

メイン

▼ 一皿お選びください。

- A：旗魚のガーリックステーキと岐阜県産ほうれん草のソテー
 B：飛騨豚ロースとの冷製 梅おろし 夏野菜の揚げ浸し

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
- ・若芽和風ナムル
- ・すいかもち
- ・卵の花
- ・ずいき煮
- ・れんこんゆずマリネ
- ・郡上味噌為蒟蒻

お魚

旗魚のガーリックステーキと
岐阜産ほうれん草のソテー

お肉

飛騨豚ローストの冷製 梅おろし
夏野菜の揚げ浸し

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
- ・若芽和風ナムル
- ・すいかもち
- ・卵の花
- ・ずいき煮
- ・れんこんゆずマリネ
- ・郡上味噌為蒟蒻

貳の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

お魚

旗魚のガーリックステーキと
岐阜産ほうれん草のソテー

お肉

飛騨牛肩ロースすき仕立て
温泉たまご添え

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