



11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
鮎の甘露煮と枝豆

前菜

漬け鮎瞬間燻製

里芋柚子おろし煮 秋野菜煎り酒

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し きのこあんかけ

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

揚げ物

米粉を使ったきのこかき揚げ 海老の揖斐茶天ぷら

焼き物

飛騨豚西京焼き

ご飯

炊き立て土鍋ご飯

お味噌汁

ご飯のお供を少しづつ

落味噌・梅干し・山菜溜り漬け

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
鮎の甘露煮と枝豆

前菜

漬け鮎瞬間燻製

里芋柚子おろし煮 秋野菜煎り酒

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し きのこあんかけ

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

揚げ物

米粉を使ったきのこかき揚げ 海老の揖斐茶天ぷら

焼き物

飛騨牛サーロインステーキと秋茄子
卵黄とすき焼きソース 塩 山葵

ご飯

炊き立て土鍋ご飯

お味噌汁

ご飯のお供を少しづつ

落味噌・梅干し・山菜溜り漬け

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
鮎の甘露煮と枝豆

前菜

漬け鮎瞬間燻製

里芋柚子おろし煮 秋野菜煎り酒

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し きのこあんかけ

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

揚げ物

米粉を使ったきのこかき揚げ 海老の揖斐茶天ぷら

焼き物

朴葉香る飛騨牛フィレとサーロインの食べ比べ
枯れ朴葉の香りと郡上味噌を使った和ぐ〜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

落味噌・梅干し・山菜溜り漬け

甘味

・パティシエ特製季節のデザート