



12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
- ・ブロッコリーマリネ
- ・大根なます
- ・長芋漬
- ・ずいき煮
- ・煮たくもじ
- ・郡上味噌漬玉蒟蒻

メイン

▼ 一皿お選びください。

A：さつまいもと鰯の照り焼き

B：飛騨豚しゃぶの野菜鍋

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
- ・ブロッコリーマリネ
- ・大根なます
- ・長芋漬
- ・ずいき煮
- ・煮たくもじ
- ・郡上味噌漬玉蒟蒻

お魚

さつまいもと鰯の照り焼き

お肉

飛騨豚しゃぶの野菜鍋

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
- ・ブロッコリーマリネ
- ・大根なます
- ・長芋漬
- ・ずいき煮
- ・煮たくもじ
- ・郡上味噌漬玉蒟蒻

式の皿

奥美濃古地鶏つみれと椎茸の茶わん蒸し

お魚

さつまいもと鰯の照り焼き

お肉

飛騨牛肩 ロースと秋茄子田楽仕立て

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