



夕食 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

帆立の瞬間燻製

蟹と岐阜県産富有柿と蕪のマリネ

菰豆腐と春菊

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれと椎茸の茶碗蒸し

サラダ

旬の和サラダ

凌

煮花・天然塩

箸洗い

鮎出汁

油物

米粉を使った海老との揖斐茶天ぷら

焼き物

飛騨豚ロースと芹の旨煮

ご飯

炊き立て羽釜ご飯

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

帆立の瞬間燻製

蟹と岐阜県産富有柿と蕪のマリネ

菰豆腐と春菊

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれと椎茸の茶碗蒸し

サラダ

旬の和サラダ

凌

煮花・天然塩

箸洗い

鮎出汁

油物

米粉を使った海老との揖斐茶天ぷら

焼き物

飛騨牛サーロインステーキと白菜ロースト

黄身とすき焼きソース 塩 山葵

ご飯

炊き立て羽釜ご飯

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

帆立の瞬間燻製

蟹と岐阜県産富有柿と蕪のマリネ

菰豆腐と春菊

鮎の塩焼き

奥美濃古地鶏つみれと椎茸の茶碗蒸し

サラダ

旬の和サラダ

凌

煮花・天然塩

箸洗い

鮎出汁

油物

米粉を使った海老との揖斐茶天ぷら

焼き物

飛騨牛フィレとサーロインの食べ比べ
季節の野菜と干し野菜を使った朴葉焼き仕立て

ご飯

・炊き立て羽釜ご飯

・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