



2月のお品書き

二八〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ ブロッコリーマリネ
- ・ 長芋漬け
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉蒟蒻

メイン

▼ 一皿お選びください。

- A： 鮭と野菜の塩こうじ鍋
- B： 冬野菜と飛騨豚しゃぶの天ぷら
和風かつおソース

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、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

- ・ 出汁巻き卵
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ ブロッコリーマリネ
- ・ 長芋漬け
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉蒟蒻

お魚

鮭と野菜の塩こうじ鍋

お肉

冬野菜と飛騨豚しゃぶの天ぷら
和風かつおソース

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、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

- ・ 出汁巻き卵
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ ブロッコリーマリネ
- ・ 長芋漬け
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉蒟蒻

貳の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

お魚

鮭と野菜の塩こうじ鍋

お肉

飛騨牛肩ロースすき焼き仕立て

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、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