



夕食 お品書き

六〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

桜鯛昆布〆 若竹煮

桜えびおこげ 蛍烏賊酢味噌 鮎の琥珀煮

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれと新じゃが・新玉ねぎ
の茶わん蒸し

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った筍・春野菜・海老の天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚と春野菜・飛騨玄米団子の
すったて鍋

ご飯

炊き立て羽釜ご飯

ご飯のお供を少しづつ

露味噌・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

季節の前菜5種盛り

桜鯛昆布〆 若竹煮

桜えびおこげ 蛍烏賊酢味噌 鮎の琥珀煮

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれと新じゃが・新玉ねぎ
の茶わん蒸し

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った筍・春野菜・海老の天ぷら

鮎の塩焼き

焼き物

飛騨牛サーロインと筍の炭火焼き

里山料理

飛騨豚と春野菜・飛騨玄米団子の
すったて鍋

ご飯

炊き立て羽釜ご飯

ご飯のお供を少しづつ

露味噌・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

季節の前菜5種盛り

桜鯛昆布〆 若竹煮

桜えびおこげ 蛍烏賊酢味噌 鮎の琥珀煮

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれと新じゃが・新玉ねぎ
の茶わん蒸し

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った筍・春野菜・海老の天ぷら

鮎の塩焼き

焼き物

飛騨牛フィレとサーロインの食べ比べ
春野菜と朴葉焼きスタイル

里山料理

飛騨豚と春野菜・飛騨玄米団子の
すったて鍋

ご飯

炊き立て羽釜ご飯

ご飯のお供を少しづつ

露味噌・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