



## 3月のお品書き

二八〇〇円

### 盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ 菜の花お浸し
- ・ ほうれん草白和え
- ・ ずいき煮
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ふきの煮物
- ・ 郡上味噌漬玉蒟蒻

### メイン

▼ 一皿お選びください。

A： 鱈と道明寺蒸し 桜の香蒸しあんかけ

B： 飛騨豚と菜の花のナッツ炒め

焦がし醤油クリーム添え

### 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
- ・ 菜の花お浸し
- ・ ほうれん草白和え
- ・ ずいき煮
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ふきの煮物
- ・ 郡上味噌漬玉蒟蒻

### お魚

鱈と道明寺蒸し 桜の香蒸しあんかけ

### お肉

飛騨豚と菜の花のナッツ炒め

焦がし醤油クリーム添え

### 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
- ・ 菜の花お浸し
- ・ ほうれん草白和え
- ・ ずいき煮
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ふきの煮物
- ・ 郡上味噌漬玉蒟蒻

### 式の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

### お魚

鱈と道明寺蒸し 桜の香蒸しあんかけ

### お肉

飛騨牛肩ロース すき焼き仕立て  
新玉ねぎのロースト ジャガイもの摺り流し

### 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