



夕食 お品書き

六〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

鰹のたたきトマトポン酢 うざく 鮎の琥珀煮
稚鮎南蛮漬け 鮎の背越し揚げ

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれの茶わん蒸し
もろこしあん

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った稚鮎と夏野菜の天ぷら
鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚のローストと米粉麺の
冷たいすったて 冷しゃぶ仕立て

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
お味噌汁

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

鰹のたたきトマトポン酢 うざく 鮎の琥珀煮
稚鮎南蛮漬け 鮎の背越し揚げ

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれの茶わん蒸し
もろこしあん

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った稚鮎と夏野菜の天ぷら
鮎の塩焼き

焼き物

飛騨牛ローストビーフと
夏野菜炭火焼き

里山料理

飛騨豚のローストと米粉麺の
冷たいすったて 冷しゃぶ仕立て

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
お味噌汁

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

鰹のたたきトマトポン酢 うざく 鮎の琥珀煮
稚鮎南蛮漬け 鮎の背越し揚げ

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれの茶わん蒸し
もろこしあん

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った稚鮎と夏野菜の天ぷら
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
夏野菜と朴葉焼きスタイル

里山料理

飛騨豚のローストと米粉麺の
冷たいすったて 冷しゃぶ仕立て

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
お味噌汁

甘味

・パティシエ特製季節のデザート