



## 6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
- ・ ピリ辛夏野菜
- ・ 鮎の背越し揚げ
- ・ おくら胡麻和え
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉茷蒟

### メイン

▼ 一皿お選びください。

A：天子の塩焼き 胡瓜のレモンソース

B：飛騨豚しゃぶと焼きナス 薬味だれかけ

### 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
- ・ ピリ辛夏野菜
- ・ 鮎の背越し揚げ
- ・ おくら胡麻和え
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉茷蒟

### お魚

天子の塩焼き 胡瓜のレモンソース

### お肉

飛騨豚しゃぶと焼きナス 薬味だれかけ

### 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
- ・ ピリ辛夏野菜
- ・ 鮎の背越し揚げ
- ・ おくら胡麻和え
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉茷蒟

### 貳の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

### お魚

天子の塩焼き 胡瓜のレモンソース

### 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 ジャがいもの摺り流し

### 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