７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
・オクラ胡麻和え
・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：真加治木の玉ねぎ塩だれ

B：飛騨豚の冷しゃぶ梅おろし

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。

・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
・オクラ胡麻和え
・ずいき煮
・富有柿大根なます
・郡上味噌漬玉蒟蒻

お魚

真加治木の玉ねぎ塩だれ

お肉

飛騨豚の冷しゃぶ梅おろし

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

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
・オクラ胡麻和え
・ずいき煮
・富有柿大根なます
・郡上味噌漬玉蒟蒻

弐の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

お魚

真加治木の玉ねぎ塩だれ

お肉

飛騨牛肩ロース　すき焼き仕立て
焼き茄子　じゃがいもの摺り流し

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